BIBLIOTHECA
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Schiller sc. 1779.

Oec. 1033

Oeconomia. Lexica. 17.

~~Oec. gen. N.º 22.~~

VIVAT
PHUS

Oeconomische Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz.

Achter Theil,

von Ch bis Da. Mit 9 Kupfern.

Brünn,

gedruckt bey Joseph Georg Traßler, Buchdrucker,

Buch- und Kunsthändler.

1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

C. C.

Cha, Chaa, ein sehr leichter seidener Zeug, worein sich die Chineser, bey welchen er fabricirt wird, gemeiniglich im Sommer kleiden. Er kömmt ziemlich unsern Taffeten bey, nur daß er nicht so derb gewirkt, noch auch so glänzend, dabey aber auch viel weicher anzufühlen ist.

Chableau, siehe Kabel.

Chablis, (*Bois*) siehe Windbruch.

Chablots, siehe Rüst-Seile,

Chábnam, ist eine Gattung Nesseltuch, oder ein sehr klarer und feiner Kattun, wovon das Stück 16 Ellen in der Länge, und $\frac{1}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ in der Breite hält. Man bringt sie aus Ostindien, und absonderlich aus Bengalen. Es führt dieser Zeug auch den Namen Rosée. Siehe Nesseltuch.

Chabraque, (sprich Schabracke) Fr. Housse de cheval, eine Decke, den Rücken eines Reitpferdes hinter dem Sattel zu bedecken. In Verlassenschaften gehört sie zum Heergeräthe.

Chacany, siehe Areca.

Chacart, heißt eine Art gewürfelter Kattune, die in Ostindien, vornämlich zu Surate verfertigt werden. Das Stück hält $11\frac{1}{2}$ Elle, und ist nur $\frac{7}{8}$ breit.

Chaconne, Fr. Chaconne, ein Seidenband, welches hinten um den Hals geschlungen wird, und vorn am Hemdkragen herunter hängt.

Chærefolium, Chærophyllum; siehe Kerbel.

Chaëtodon saxatilis L. siehe Jaguacaguare.

Chagrin, Chagrain (sprich Schagräng), Fr. Chagrain, Chagrin, eine auf besondere Art zubereitete, mit starken Narben erhabene, und sehr harte Haut, oder vielmehr ein dergleichen Leder. Man ist nicht vollkommen einig, von was für einer Gattung von Thieren die Haut zu Verfertigung des Chagrins genommen werde. Nach einiger Meinung wird derselbe von Kamelhäuten verfertiget, und es soll der Höcker oder Buckel, welchen das Kamel auf dem Rücken hat, das beste Leder dieser Art geben, das übrige von der Haut aber dem ersten durch die Kunst gleichgemacht werden. Einige behaupten, daß der Chagrin ohne Unterschied aus Pferde- Esel- oder Mauleselhäuten gemacht werde; andere hingegen versichern, daß nur die Häute gewisser Thiere dazu geschickt seyn, welche selbst Chagrin heißen, und von der Größe der Maulesel, auch eben so, wie diese, schwere Lasten zu tragen geschickt sind, dergleichen die Polen und Türken viele halten, und sich ihrer zum Lasttragen bedienen. Nach den glaubwürdigsten Nachrichten aber wird der Chagrin bloß von dem Hintertheile der Maulesel und Pferde gemacht. Die Bereitung desselben ist folgende. Nachdem man von denen Häuten, woraus man den Chagrin machen will, das Haar abgenommen hat, werden solche auf eben die Art, wie andere Häute zugerichtet; hienächst, so lange sie noch weich sind; mit darauf gestreueten Senfkörnern (andere nennen einen Samen, Jsperek genannt), von der feinsten und kleinsten Art, eine Zeitlang unter der Presse gehalten; darauf an der Luft aufgezogen, und etliche Tage hängen gelassen, und sodann wie ander Leder mit Lohe gegärbet. Wenn bey dieser Zubereitung die

Senf-

Senfkörner sich recht und wohl in das Leder eindrücken, so werden die Häute schön; dahingegen sie, wenn solches nicht geschieht, glatte Stellen behalten, welche man Spiegel, Fr. Miroirs nennet, und ein großer Fehler dieses Leders sind.

Der Ritter Arvieux versichert, daß Sagri im Persischen nicht nur den Rücken oder das Kreuz eines Pferdes oder Maulesels bedeute, sondern auch die mit gewissen Körnern zubereitete Haut davon, woraus die Europäer das Wort Chagrin gemacht haben. So viel ist wohl gewiß, daß die Sache selbst eine morgenländische Erfindung ist.

Es giebt zweyerley Gattungen des Chagrins; die eine ist grau, die andere aber weiß und häßlich. Man bekömmt den Chagrin von verschiedenen Orten, unter andern von Tauris oder Tabris in Persien, Constantinopel, Algier, Tripoli und aus Polen, wie auch aus Schafhausen. Derjenige, der aus Constantinopel kömmt, pflegt der beste zu seyn, und ist daher vor andern beliebt; sonderlich ist der graue Chagrin, welcher aus gedachter Stadt kömmt, der beste und auch der theuerste; dahingegen der weiß oder fleckicht aussehende nicht so gut ist.

Bey dem Einkaufe des Chagrins muß man den wirklich constantinopolitanischen, und in dessen Ermangelung den von Tauris, Algier und Tripoli erwählen; immaßen der polnische zu trocken ist, und sich nicht gut färben läßt. Die Häute müssen groß, schön, überall gleich seyn, und ein kleines rundes Korn haben, welches wohl formirt und nicht ungleich ist; darauf auch wenig Spiegel oder ungranulirte glänzende Plätze befindlich sind. So lange diese Häute recht trocken sind, sind sie ungemein hart; sie werden aber sehr geschmeidig und weich, wenn sie einige Zeit im Wasser liegen, welches deren Gebrauch den verschiedenen Arbeitern, die sich ihrer bedienen, erleichtert, dergleichen sind die Schwertfeger und Scheidenmacher, die Buchbinder und Futteralmacher, welche damit Degen- und Messerscheiden, Bücher,

Schreibetafeln, Schreibekästchen, Taschenuhrgehäuse, Futterale, Bestecke, (Etuis) ꝛc. überziehen. Er nimmt alle beliebige Farben an, sonderlich schwarz, gelb, grün und roth. Der rothe ist wegen des Zinnobers und Carmins, womit er gefärbt wird, der theuerste.

Man macht den Chagrin auch aus Corduan nach, der auf Art des Chagrins zubereitet wird: allein dieser nachgemachte Chagrin taugt nicht, weil er sich schält und abspringt.

Man nennt auch Chagrin oder Fischhaut, die mit weit härtern und schärfer erhabenen Körnern zubereitete Haut von Fischottern, Seehunden und gewissen Meerkatzen, wovon die Art. Fischotter und Hayfisch nachzusehen sind.

Auch heißt Chagrin, Chagrintaffet, (getüpfelter oder gekieperter Taffet) ein sehr leichter Seidenzeug, dessen obere rechte Seite voll kleiner erhabener Hügelchen oder Tüpfelchen, und daher nach Art des Chagrinleders rauh anzufühlen ist. Es werden solche Zeuge von allerley Farben, besonders schwarze gemachet, welche fast alle nur zum Unterfutter unter die Sommerkleider dienlich sind. Man hat sie auch von zweyfarbiger oder schielender Couleur.

Bey den Bortenwirkern heißt Chagrin an broschirten Gasche- (Gaze-) Tressen, ein schmales bandartiges Gewebe von Gespinnst, womit einige Theile der Figur oder Blume gebildet werden.

Chahy, ein Gewicht; siehe Cheray.

Chaic, siehe unter Belander.

Chaine, siehe Kette. Schlüsselgeld.

Chair, siehe Fleisch.

Chair à Dame, Chair à Fille, eine Art Birne; siehe Th. V. S. 431.

Chaise, siehe Stuhl.

Chaise, (sprich Schäse) eine halbe Kutsche, ein Wagen ohne Thüren und Vorderwände, welchen man an einigen

gen Orten auch eine Halbchaise oder halbe Chaise zu nennen pflegt, obgleich Chaise wohl nicht leicht von einem ganz zugemachten Wagen üblich seyn wird.

Die Chaisen können entweder auf deutsche oder französische Art gemacht werden. Die deutschen haben im Gehäuse, worin man beym Fahren sitzt, (Kasten) hölzerne, die französischen eiserne Sprügel. Beyde Arten erhalten entweder eine Klappe oder einen Fußsack. Die mit einer Klappe versehenen Chaisen pflegt man Barutschen (Berutschen, Perutschen, s. Th. III. S. 574) zu nennen. Die hölzerne und mit Leder überzogene oder ausgemalte Klappe kann entweder gegen den Kasten gelegt, oder zu einen Rücksitz zurückgeschlagen werden. Bey denen Chaisen, die einen ledernen Fußsack bekommen, wird dieser Fußsack zuweilen auch Trommel genennet.

Außer den gewöhnlichen und bekannten Chaisen giebt es einige Abänderungen, welche besondere Namen erhalten. Der Phaeton ist im Kasten ganz oder zum Theil offen. Im letztern Falle kann der Mantel oder das Leder, so den Kasten oberhalb umgiebt, aufgerollt werden. Ferner hat man eine Chaise, die einen Vordersitz hat, der entweder zum Rücksitz gebraucht, oder in dem Falle, wenn sich der Besitzer selbst fahren will, umgedreht werden kann, und die einige ein Cabriolet nennen. (Siehe Th. VII. S. 501.) Brancardchaise (nicht, wie in Sprengels Handwerke und Künste XIII. Samml. S. 185. steht: Brandgartschaise) ist zu einem einzigen Pferde eingerichtet. Die Chaise zu sechs Personen ist erst neuerlich Mode geworden. Sie gehört zu denen, die eine Klappe haben, und zwischen Klappe und Kasten kann auf jeder Seite ein Bret oder Sitz gelegt werden, worauf zwo Personen sitzen. Hiezu kann man auch den sogenannten Wurstwagen rechnen, welcher noch in manchen Gegenden auf Jagden gebraucht wird, weil darauf viele Personen fahren können. Dieser Wagen hat in einiger Entfernung zween Chaisenkasten, wor-

in die Damen sitzen, und zwischen diesen Kasten ist in der Mitte des Wagens nach seiner Länge ein schmales Bret, worauf die Mannspersonen hinter einander wie auf einem Sattel sitzen.

Die zuletzt gedachten Chaisen können deutsch oder auch französisch gemacht werden.

Chaland, siehe Kunde.

Chalcedon, (sprich Kalcedon) Chalcedonier, Calcedon, Calcedonier, L. Chalcedonius, Fr. Calcédoine, ist ein halb durchsichtiger, etwas trüber, wie mit einem Nebel durchzogener quarz- und hornartiger, größtentheils weißgrauer Stein, welcher auch zuweilen an andern, wiewohl jederzeit gebrochenen Farben Theil nimmt, und sich sowohl in Schichten und Lagen, als auch kieselförmig findet. Es erzeugt sich derselbe in den felsigen und bergigen Gegenden nesterweise und in unförmlichen Stücken; auch wird er häufig als Kiesel angetroffen. Es giebt auch einen traubenförmigen, den man im 1. St. des III. B. des Berl. Magaz. S. 30, fgg. beschrieben findet. In allen Chalcedonarten trifft man häufig Flecken von verschiedenen Farben und allerley Naturspiele, welche zuweilen Insecten und andere Bildnisse vorstellen, an. Sowohl in dem orientalischen als europäischen, besonders in dem Zweybrücker, erzeugen sich Moose, Bäumchen und Landschaften von gelber, brauner, schwarzer, grüner und rother Farbe, von welchen die letztern die seltensten sind. Die orientalischen Steine dieser Art werden von einigen Kaufleuten, und besonders von den Engländern Mockhasteine, von andern Mochi genannt, weil sie in dem Hafen zu Mockha eingekauft, und von da nach Europa gebracht werden.

Der Chalcedon findet sich in allen Theilen der Welt, und wird der orientalische, besonders der ceylanische, für den besten gehalten. Er hat auch wirklich eine feinere Mischung, als der europäische. Letztern erhält man aus Italien, Ungarn, Sachsen, Böheim, Schlesien, aus dem

dem Herzogthume Zweybrück, der Grafschaft Hohenstein u. a. O. mehr. Aus Island wird er besonders häufig als Kiesel gebracht. Er schneidet mit seinen scharfen Seiten, wie der Feuerstein Glas.

In Ansehung der Farben, die aber doch jederzeit, wie ich oben erwähnt habe, gebrochen sind, giebt es 1) graubläulichen, welcher von einigen Regenbogen-Chalcedon, L. Iris chalcedonica, genannt wird, weil er, wenn er bauchicht oder erhaben geschliffen ist, und verschiedentlich nach der Sonne und dem Lichte gedreht wird, wie der Opal in mehrere Farben ausbricht; er sieht dem sogenannten Elementsteine und sächsischen Opale sehr ähnlich, und spielt dann und wann bläulich, gelblich und violet. Die Alten haben öfters diesen graublauen Chalcedon als Siegelsteine geschnitten; und er wird von einigen Alterthumsliebhabern für Amethyst ausgegeben. Er findet sich vorzüglich schön auf Ceylon, Island und in Sibirien, und zuweilen in den schönsten tropfsteinartigen Stücken. Es giebt 2) röthlichen, wovon eine Art ein wenig in die Purpur- und eine andere in die Carneol- oder Fleischfarbe fällt; 3) grünlichen, welcher sich selten findet, und eigentlich zu den Gattungen der Praser gehört; 4 bräunlichen; 5) weißgrauen, welcher beynahe wie eine magere durchscheinende Milch aussieht, und daher auch Milch-Chalcedon genannt wird; 6) Perlenmutterähnlichen, nicht nur in Ansehung der Farbe, sondern auch des wolkichten Ansehens.

Wenn der Chalcedon mit Onyx zusammen gewachsen ist, wird er Chalcedonyx genannt. Manchmal findet man auch den Chalcedon mit Amethyst vereinigt.

Die Chalcedonier werden zu Petschaften oder Siegelringen, Ohrgehenken, Hemdeknöpfchen ꝛc. genommen, weil sie sich nicht nur gut schneiden und stechen lassen, sondern sich auch rein abdrucken, und kein Wachs an sich ziehen. Weil sich der Chalcedon zuweilen auch

in großen Stücken findet, so werden auch Schalen und andere große Gefäße und Zierrathen daraus gearbeitet; wie dann auch nach einiger Meinung die bey den Alten so hoch geachteten und von ihnen sogenannten Gefäße Murrhina aus Chalcedon bestanden haben sollen. Heut zu Tage hat der Chalcedon selbst, da er so häufig gefunden wird, keinen erheblichen Werth, sondern die Größe und die Arbeit bestimmen vornämlich den Preis desselben.

Man weiß den Chalcedon aus Glas so künstlich nachzumachen, daß er dem orientalischen sehr gleich kömmt. Die Verfälschung geschieht mit Krystall und Silberkalk, wenn beydes in einem Schmelzofen einen Tag lang zusammen geschmelzt wird. Siehe auch Th. I. S. 271.

Chalcedon-Jaspiß, siehe unter Jaspiß.

Chalcedonisch, Fr. Chalcédoineux oder Chalcédonieux, ist ein Kunstwort der Juweliere, und wird von einem Fehler gesagt, der sich in unterschiedlichen Edelsteinen findet, da man, wenn man sie drehet und wendet, einige Zeichen oder weiße Flecken gewahr wird, die denen am Chalcedonier gleich sind. Dieser Fehler äußert sich absonderlich an den Rubinen und Granaten, die man von unten her ein wenig aushöhlet, um ihnen diese Flecken zu benehmen.

Chalcedonische Narzisse, siehe unter Narzisse.

Chalcis, siehe unter Sardelle.

Chaldron, heißt in England, ein Kohlenmaß von 36 Scheffeln.

Challe, siehe Waffeleisen.

Challes, sind gewisse Stücke Stoff, $1\frac{1}{2}$ Elle lang und 1 Elle breit, die an beyden Enden eine Einfassung haben, welche wie gestickt aussieht, aber auf dem Weberstuhle gemacht und ungefähr 1 Fuß breit ist. Sie werden in dem Königreiche Cachemir, in der großen Tatarey in Asien verfertiget. Die Indianer, welche Mogols heißen, Männer und Weiber, tragen sie im Winter um den Kopf, und lassen sie als einen Mantel über die linke Schulter hängen.

Es werden zweyerley Gattungen davon verfertiget; einige von der Landeswolle, welche feiner und zarter als die spanische ist; andere aber von einer Wolle, oder vielmehr von Haaren, die man Touz nennet, und die man von der Brust einer gewissen Art wilder Ziegen in Großtibet bekömmt. Diese sind in Ansehung jener viel theurer; es ist aber auch kein Castor so weich und zart; nur Schade, daß die Würmer leicht hinein kommen, wenn sie nicht öfters aus einander gewickelt und an die Luft gehängt werden.

Chalons, (vulgo Challong, Chalon, Schalong,) ist ein wollener Zeug, welcher feiner als Rasch und Soy ist, und zu Unterfuttern in Mannskleidern gebraucht wird. Er hat seinen Namen von der Stadt Chalons in Champagne, wo er vermuthlich zuerst fabricirt worden ist. Sonst wird auch die beste Gattung in England gemacht, wegen der bessern Güte der dasigen Wolle. Man verfertigt auch die Chalongs extrafein, mittelfein und ordinär in Deutschland, sonderlich in Thüringen (zu Mühlhausen, Langensalze ꝛc.) auf dem Eisfelde, imgleichen zu Berlin ꝛc.

Der Chalons unterscheidet sich von dem Rasch bloß dadurch, daß er etwas breiter, von feinerer Wolle gewebt, gut gewalkt ist, und nachher in der Presse vermittelst der gut geheizten Eisen einen schönen Glanz erhält.

Chalotte, siehe Schalotte.

Chalotten-Gras, Poa bulbosa *L.* s. Zwiebelgras.

Chaluppe, (sprich Schaluppe) Fr. Chaloupe, Chalouppe, Holl. Chaloep-Boot, Sloep, Engl. Shallop, heißt ein kleines, leichtes, hinten und vorn spitziges Fahrzeug, welches größere Schiffe mit sich führen, um Personen und Sachen ans Land zu sezen, oder sie an Bord zu bringen, oder, wenn buchsirt werden soll, die Anker voraus zu führen, und insonderheit mit andern Schiffen die Communication zu unterhalten. Daher der Chaluppen-Meister, Fr. Maitre de Chaloupe, Holl. Sloep-Meester, ein Schiffsbedienter, der die Chaluppe führet, und alles, was derselben gehöret, in seiner Verwahrung hat.

In dem Hafen oder auf der Rhede wird die Chalupe ausgesetzt, und mit einem Taue hinten an das Schiff gehängt; auf der See oder dem hohen Meere aber, absonderlich bey entstehendem Sturme, in das Schiff genommen, und oben auf das Verdeck gesetzt. Die grossen Schiffe haben bisweilen 2 oder 3 Chaluppen, deren sie sich nach Gelegenheit bedienen können. Man hat auch in Stücke zerlegte Chaluppen, die man auf dem Schiffe mitführet, und erst im Nothfalle zusammen setzt. Fr. Chaloupe en fagot.

Chama, Gienmuschel, siehe unter Muschel.

Chamæbalanus leguminosa, siehe Erdnuß.

Chamæbatus, siehe unter Brombeere.

Chamæcerasus, siehe Arbutus, Kirsche. (Hecken-)

Chamæcissus, siehe Gundermann.

Chamæcistus, Sonnengünsel, siehe unter Günsel.

Chamæclema Hall. siehe Gundermann.

Chamædrys, siehe Gamanderlein. Mastixkraut.

Chamäleon, (sprich Kamäleon) L. Chamæleon, Fr. Caméléon, eine Art Eidechsen, die ungefähr 2 Zoll dick, und 1 Fuß lang ist, sich auf den Bäumen aufhält, und eine lange Zunge hat, mit welcher sie Insecten fängt. Da dieses Thier wegen des merkwürdigen Umstandes, daß es seine Farbe nach der Beschaffenheit seiner Leidenschaften und Empfindungen verändern soll, schon seit langen Zeiten her das Sinnbild eines unbeständigen Menschen gewesen ist, der seine Gesinnungen nach Maßgebung seines Nutzens alle Augenblicke verändert: so muß ich bey dieser Gelegenheit einen unter dem größten Theile des Publicum im Schwange gehenden Irrthum anzeigen.

Was von diesem Thiere insgemein behauptet wird, ist ungefähr Folgendes: „Wenn es schläfrig und träge ist, „wird es über den ganzen Leib weiß; wenn es von der „Sonne beschienen wird, ist es kohlschwarz, zuweilen „auch purpurroth, mit weißen Flecken; reizt man es

„zum

„zum Zorne, so zeigt es sich mit schwarzen Flecken auf „einem weißen Grunde; zur andern Zeit ist es gelbgrün„lich; überhaupt nimmt dasselbe alle Farben der Gegen„stände an, denen es in der Nähe ist u. s. f.“ In dieser Erzählung ist das Wahre vom Falschen zu unterscheiden. Selbst diejenigen, welche behaupten, daß das Chamäleon alle Farben der Gegenstände, denen es in der Nähe ist, annehme, sagen: daß es nur von der schwarzen, grünen, gelben, nie aber der rothen und weißen Farbe zu verstehen sey. Die schwarze Farbe ist eigentlich die natürliche Farbe dieses Thieres; diese verändert sich ins Graue, hernach ins Grüne und Bläuliche, sodann ins Grüne und Gelbgefleckte. Nun ist es wahr, das Chamäleon sieht oft im Grünen grün oder gefleckt aus; man kann es aber auch auf weiß Papier setzen, und es wird schwarz oder grau aussehen. Wenn daher seine Farbe mit der umstehenden Sache einige Aehnlichkeit hat, so muß man das nicht als etwas Wesentliches, sondern Zufälliges ansehen.

Zuweilen verändert das Chamäleon auch seine Größe und Figur. Jetzt scheint es groß und fett zu seyn, in einer Stunde darauf wieder kleiner und mager. Diese Erscheinung wird mit dazu dienen, die wahre Ursache seiner Farbenverwandlung einzusehen. Das Thier ist sehr furchtsam, aber auch sehr boshaft, folglich mit zweyerley ganz entgegen gesetzten Affecten gequält. Es hat außerdem wenig Fleisch und Blut; das meiste ist eine sehr durchscheinende Haut und dünne Säfte, dabey eine zu allen Figuren geschickte große Lunge. Wenn es nun furchtsam ist, so zieht es sich zusammen, wird mager und klein, und zwar dadurch, daß es die Falten seiner Lunge enge zusammen leget. Bey andern Affecten hingegen bläst es die Lunge auf, und verursachet durch die in die durchscheinende Haut getriebenen mehreren oder wenigeren Säfte eine verschiedene Strahlenbrechung; und das ist die wahre Ursache dieser Naturbegebenheit, welche freylich

lich wunderbar, aber nicht deswegen wunderbar ist, daß die neben ihm befindlichen Sachen ihre Farben dem Chamäleon mittheilen.

Die Vermehrung des Chamäleons geschieht, wie bey andern Eidechsen, durch Eyer, welche von der Wärme des Klima ausgebrütet werden; denn das Vaterland des Chamäleons sind bloß die wärmern Erdstriche, sonderlich des Morgenlandes, als: Aegypten, Marokko, Siam, das Vorgebirge der guten Hoffnung, Madagascar, Mexiko ꝛc. Sie halten sich sonderlich in den Hecken von Cairo sehr häufig auf, weil sie an den daselbst befindlichen vielen Insecten, welche sich aus dem Schlamme des Nils erzeugen, sehr reichliche Nahrung finden.

Im Orient setzt man des Nachts ein Chamäleon in ein Zimmer, und zündet ihm ein Licht an, daß es die Insecten vertilge. Und in Smyrna genießen diese Thiere eben die Achtung, als bey uns die Canarienvögel und Eichhörnchen, indem sie zur Lust in Bauern gehalten werden, und den orientalischen Schönen, die ohnedieß sehr viel lange Weile haben, zum Zeitvertreibe dienen.

Chamæleuce, siehe Huf-Lattich. No. 1.

Chamæmespilus, Brustbeerleinbaum; s. Th. VII. S. 130.

Chamæpitys, siehe Cypresse. (Feld-)

Chamærhododendros, siehe Th. I. S. 426.

Chamærhododendros Pontica maxima, mespili folio, flore luteo; siehe Th. IV. S. 673. und Rosen-Lorber.

Chamærops, Zwergpalme; siehe unter Palmbaum.

Chamærubus, siehe unter Brombeere.

Chamaroch, siehe Bolumbac.

Chamarriren, (sprich Schamarriren) Chameriren, aus dem Franz. Chamarrer, besetzen, verbrämen, bezieren, mit Gold- oder Silberspitzen, Tressen, Borten, Galonen, Schnüren u. d. gl. Daher die Chamarrirung, Fr. Chamarrure.

Chamarrure à la bourgogne, siehe Th. VI. S. 284.

Chambellan, siehe Kammer-Herr.

Cham-

Chambertin, eine gute Sorte Burgunderwein.
Chambrante, siehe unter Gesims.
Chambre, siehe Gemach. Kammer. Stube. Zimmer.
Chambrette, eine Art Birne; siehe Th. V. S. 456.
Chambrière, s. Kammermädchen. Spinnrockenbrief.
Chambriere, Fr. Chambrière, eine lange lederne Peitsche, deren sich die Bereiter beym Zurichten der Pferde bedienen.
Chameau, siehe Kamel,
Chamelxa, siehe Seidelbast.
Chamelot, Chamlot; siehe Camelot.
Chamelouque, Chameloque, ein vormals Mode gewesenes langes Frauenzimmerkleid von seidenem, halbseidenem oder wollenem Zeuge mit Schlafrockärmeln und glatt anliegendem Leibe, auch einem Schweife oder einer Schleppe, die bey Frauenzimmern vom Stande so lang geschnitten war, daß sie aufgesteckt werden mußte; dahingegen Personen von geringerer Würde sie kürzer und gleichaus trugen.
Chamerixen, siehe Chamarrixen.
Chamille, siehe Kamille.
Chamois, siehe Gemse.
Chamoiseur, der Sämischgärber; siehe unter Gärber.
Chamomilla, siehe Kamille.
Champ, siehe Acker. Feld.
Champagne. ein Drift bey den Färbern; s. Th. V. S. 643.
Champagner Wein, siehe unter Wein.
Champan, siehe Garben-Recht.
Champane, eine in Ostindien und besonders in Japan gebräuchliche Art Fahrzeuge, woran gar kein Eisen, sondern alles durch Verzapfungen und hölzerne Zwecke zusammen gefügt ist. Sie haben in Ansehung der äußern Gestalt viel Aehnliches mit einer Fähre. Oben ist eine Art Küche, und unten im Raume eine Cisterne. Das Segel wird vermittelst eines Haspels aufgehißt, und das Schiff hat ein Steuerruder, und zwey andere große Ruder.
Champart, der Kehrzehend; siehe Zehend.

Champartage, der zweyte Kehrzehend; s. eben daselbst.

Champignon, (sprich Schampinjon) eine aus dem Franz. entlehnte Benennung eines eßbaren Schwammes mit einem Stiele und einem gewölbten, schuppigen, weißlichen Hute, dessen Blätter braunroth sind.

Die vornehmsten eßbaren und in der Haushaltung gebräuchlichen Schwämme sind: der Moosschwamm (Mousseron), der Eyerschwamm oder Pfifferling, der Pilz, die Morchel, die Trüffel und der Champignon. Von den erstern Arten werde ich unter besondern Artikeln handeln.

Den Champignon oder Feldschwamm, L. Agaricus campestris *Linn.* nennt **Bauhin** auf Deutsch Heiderich, Heideschwamm, Heiderling oder Drüschling, **Tabernämontan** aber Treutschling, in Bayern Oegartling, in Böheim Herrenschwamm, in Steyermark Angerling. Sie kommen wie runde Kugeln in Gestalt einer Nuß aus der Erde; alsdann sind sie am schmackhaftesten, und wenn man sie in Essig einmachen will, müssen sie ganz jung gepflückt werden. Nur muß man sich hüten, daß man sie nicht mit den zu gleicher Zeit gemeiniglich ebenfalls wie weiße Kugeln aus der Erde kommenden Bofisten oder Lycoperdis (s. Th. VI. S. 101, f.) verwechsele. Diese unterscheiden sich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder anzufühlen ist, die von den Champignons hingegen ist glatt; an jenen ist kein Stiel, und wenn man sie drückt, brechen sie aus einander, und enthalten in einer merklichen Haut eine mehlichte Substanz, welche, wenn sie älter werden, zu einem schwarzen Staub wird. An den Champignons bemerkt man den besondern Stiel, und die schon röthlich hervor scheinenden Blätterchen. Diese wachsen vornämlich auf Weiden, wo Vieh geht, in lustigen Eichhölzern, in den Gärten, wo fauler Mist untergegraben ist, oder auf alten Spargelfeldern, auch auf Mistbeeten, wie man dann auch, um sie täglich zu haben,

besondere Beete dazu anzulegen pflegt, wie ich bald umständlicher zeigen werde.

Sie wachsen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmal welche gesammlet hat, pflegt man täglich wieder dergleichen zu finden, vornämlich wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reißet. Ihre beste Zeit ist im August und September. Die im Anfange sich zeigende runde Kugel breitet sich bald weiter aus einander, und so zeigt sich der Hut in Gestalt einer hohlen Halbkugel. Die äußere Schale ist weiß; zuweilen fällt sie etwas in das Röthliche oder Bräunliche. Gemeiniglich ist sie glatt und glänzend, sonderlich wenn die Champignons gute Art haben; manchmal springt sie hie und da etwas auf, und wird schuppig. Sie haben inwendig viel weißes Fleisch, und, wenn sie recht fett sind, etwas weißlichen Saft. Die Unterfläche ist mit fettigen, gegen den Stiel zu abgestutzten Blättchen von zweyerley Länge und angenehmer röthlicher Farbe bedeckt. Die Farbe ändert sich, nachdem die Champignons jung oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachsen sind, und ist bald heller, bald dunkler. Die Blätterchen lassen sich leicht vom Fleische trennen, und werden, wenn die Champignons gegessen werden, heraus genommen, wie man dann auch die äußere Haut abzieht; sie sind aber noch ganz klein, und noch nicht völlig aufgegangen, so bleibt beydes daran. Der Stiel ist gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mit gegessen, an alten aber ist er trocken und zäh. Er löst sich leicht vom Hute ab. Wenn die Champignons sich aufthun, ist der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergeht. Wenn sie einen Tag oder darüber alt sind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blätterchen geben sich ganz hervor, und werden schwärzlich, alsdann ist das Fleisch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und sie taugen nicht weiter zum Gebrauch. Ihr Geruch ist angenehm und etwas erdhaft.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äußern Ansehen den Champignons gleich sehen; man erkennt aber diese bald am Geruche und an den röthlichen fettigen Blättern. An den ähnlichen sind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher oder weißer Farbe, oder sie haben fast gar kein Fleisch, oder einen verdächtigen Geruch.

Die Champignon erzeugen sich fast auf allen Wiesen und an andern feuchten Orten von selbst, und Herr Prof. Gleditsch, welcher der hiesigen kön. Academie der Wissenschaften ganz entscheidende Versuche hierüber mitgetheilt hat, schließt daraus mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß sich der Same der Champignons überall in der Luft ausbreite, und daß dieselbe mit ganzen Wäldern junger Pflanzen angefüllt sey, die wir mit jedem Athemzuge in uns ziehen.

Um die Champignons zu jeder Jahrszeit frisch und in der Nähe haben zu können, hat man verschiedene Arten ihrer künstlichen Hervorbringung erdacht.

Man braucht entweder diejenige Art der Fortpflanzung, welche auch mit dem Hauslauche und den Kartoffeln und allen Erdschwämmen überhaupt von statten geht, da man nämlich die Champignons in Stücke schneidet, und diese Stücke in schweres Erdreich pflanzet, da dann jedes Stück einen neuen Champignon erzeugen wird.

Oder man nimmt die Abschnittsel von den Champignons, wenn man sie säubert, und was etwa zum Essen nicht tauglich ist, wirft selbige auf ein von gutem Pferdemist gemachtes Mistbeet, und begießt solches mit dem Wasser, darin die Schwämme gewaschen sind, oder gekocht werden, oder mit dem ausgepreßten Safte der Schwämme: so wachsen die Champignons von selbst, und dauern 2 oder 3 Jahre lang.

Oder man bringt dieselben vermittelst besonders hiezu angelegter Mistbeete oder Mistberge, (Fr. Meule de fumier) zum Wachsthum. Zuvörderst muß ich den Unterschied zwischen einem Mistbeet und Mistberge, und beyder ihre verschiedene Gegenstände erklären.

Ein

Ein Miſtbeet anzulegen, hat man zweyerley Urſachen. Einige thun es, um den Miſt und die viele Mühe zu erſparen; andere, weil es ihnen an dem weißen Schimmel mangelt, ohne welchen die Champignons auf den Miſtbergen nicht wachſen. Dieſer Schimmel, welchen man Schwammweiß, Fr. Blanc de Champignons, nennet, iſt der an den Stielen der Schwämme, welche vorher entweder auf dem Miſtbeete, oder auf dem Miſtberge hervor gekommen ſind, anhängende Theil des Miſtes, welcher eine Art eines aus kleinen weißen Fäden beſtehenden Ausſchlages in Geſtalt einer Rinde macht, welcher eine befeuchtende Kraft hat, und gleichſam der Same der andern iſt.

Dergleichen Miſtbeete macht man im December auf folgende Art. Man gräbt zuförderſt das dazu beſtimmte Stück Land 6 Zoll tief aus, macht es 2 Schuh breit, und von beliebiger Länge. Man wirft die Erde, welche aus dieſem Graben kömmt, auf die Seiten, und füllet ihn mit kurzem Miſt, worunter viel Roßäpfel gemengt ſind. Man macht das Beet bauchicht, ſo daß es in der Mitte 2 Schuh Höhe bekömmt. Hiebey ſucht man, ſo viel als möglich, den Miſt gleich einzutheilen, und ihn daher bey der Zurichtung fein gleich zu treffen. Hierauf bedeckt man die ganze Oberfläche des Miſtbeetes mit ungefähr 1 Zoll von eben der Erde, welche man ausgeworfen hat, und läßt ſie in dieſem Stande bis zu Anfange des Aprils. Alsdann wirft man, 3 Finger hoch, lang Wirrſtroh darauf, und wartet mit Geduld, bis die Champignons treiben. Wenn die Jahrszeit günſtig iſt, fangen dieſelben im folgenden Monate, oder längſtens im Junius, ſich zu zeigen an. Von Zeit zu Zeit beſieht man das Miſtbeet, damit man ſie ſogleich einſammeln kann, wenn ſie gut ſind. Wenn einmal der Anfang gemacht iſt, muß man alles, was die gehörige Größe hat, alle 2 Tage fleißig einſammlen. So oft man dieſes thut, muß man das Stroh, welches man, wenn man ſie ſuchet, wegzu-

nehmen genöthigt ist, wieder darauf legen, und das ganze Beet, wenn sich das Wetter nicht zum Regen anläßt, ein wenig besprengen. Dergleichen Beete tragen 4 Monate, und bisweilen noch länger, reichlich, zumal wenn der Mist gut, und wohl durchgearbeitet worden ist. Hiebey kömmt auch vieles auf den Boden an, welcher sandig seyn muß. Bey dergleichen Erdreich, muß man auch Misterde, oder Sand, unter die Erde, womit man den Mist bedeckt, mengen, auf den Grund der Gräben Kalkschut bringen, und sodann mit ein wenig von gedachter Erde auf vorerwähnte Art bedecken, damit das Wasser besser ablaufen kann. Wenn zuletzt diese Beete nichts mehr tragen, reißt man sie ein, und leget allen darauf befindlichen Schimmel beyseit, um sich dessen bey den Mistbergen zu bedienen. Der übrige Mist ist fast sämtlich in Erde verwandelt, und kann zur Bedeckung allerley Samen genutzet werden.

Die Mistberge haben den Vortheil vor den Mistbeeten, daß sie viel eher tragen, auch zu allen Jahrszeiten gemacht werden können. Sie erfordern aber mehr Arbeit und Kosten. Man hat, außer im Winter und Frühlinge keinen guten Fortgang zu hoffen, wenn sie auf einen trocknen und sandigen Boden angeleget werden. Man muß nur im heißesten Sommer frische Erde, und eine etwas schattige Lage wählen. Wenn die Erde ein wenig fett ist, so ist die beste Zubereitung, welche man machen kann, daß man gleich Anfangs auf den ganzen Platz, welchen man brauchen will, einen Fuß hoch Kalkschutt legen, und denselben wieder mit etlichen Zollen Sand bedecken läßt, welcher recht eben gemacht und wohl zusammen geschlagen werden muß. In Ermangelung des Kalkschuttes kann man kleine Steine nehmen. Diese Materien verursachen, daß das Wasser leichter und tiefer hinein dringen kann, und daß die Mistberge einiger maßen trocken bleiben, welches zur Erhaltung ihrer Wärme, worauf ihre Fruchtbarkeit beruhet, nothwendig ist.

Nach-

Nachdem der Platz solchergestalt zugerichtet worden, führet man den Mist herbey, welchen man, ehe man sich dessen bedienet, einen Monat lang auf einem Haufen liegen läßt, und verhütet, daß keine Hühner dazu kommen und darin scharren können. Man muß auch darauf sehen, daß die Pferde, von welchen der Mist ist, nicht, anstatt des Habers, mit Kleyen gefüttert seyn, weil dieses ihren Koth unkräftig machet. Hierauf richtet man den Platz zu den Mistbergen zu, und zieht eine Schnur, damit sie in eine gerade Linie zu stehen kommen. Man macht sie so lang als man will, 3 Schuh breit, und nur 1 Schuh hoch. Man zieht zugleich, indem man mit dem Miste hantiert, die etwa darin befindlichen Strohhalme heraus, und begießt den Berg, wenn man völlig damit fertig ist, stark. Vier Tage darnach wendet man allen Mist wieder um, nimmt ungefähr den dritten Theil davon weg, ersetzt dessen Stelle mit dem kürzesten neuen Miste, den man finden kann, und giebt dem Mistberge die Gestalt, die er behalten soll, d. i. man macht ihn 2 Schuh breit, und nur 14 bis 15 Zoll hoch. Nach sechs Tagen bringt man von Schuh zu Schuh 4 Zoll breite Stücke von oben gedachten Schimmel darauf, leget sie dem Miste gleich ein, und erhöhet sogleich den Mistberg wieder, d. i. man thut den dritten Theil des alten Mistes wieder darauf, welchen man übrig behielt, da man den Berg um 1 Schuh schmäler machte, und richtet ihn bauchicht zu. Zween oder drey Tage darnach, wenn sich der Schimmel wohl angehängt hat, schlägt man den Mistberg mit dem Rücken einer hölzernen Schaufel rings herum, wodurch der Schimmel mit dem Miste zusammen gedrückt und verbunden wird, und zieht nachher alle über die Fläche hervor ragende Strohhalme mit der Hand heraus. Hierauf deckt man ihn, d. h. man wirft einen Zoll Erde auf die ganze Oberfläche; und wenn die Erde schwer ist, nimmt man halb so viel Misterde oder Sand darunter. Alsdann bedeckt man ihn mit 3 Zoll

neuem langen Mist; der oberste Theil darf aber nur leicht bedecket werden. Acht Tage nachher leget man wieder so viel darauf, und bedecket allezeit das oberste nur sehr wenig. Wieder acht Tage darauf nimmt man die ganze Decke weg, reinigt die ganze Oberfläche des Mistberges von dem kleinen Unrathe, welcher von dem Miste darauf geblieben ist, bestreuet ihn mit etwas wenigen von eben dem weggenommenen Miste, und wählet davon den längsten. Ueber diese kleine Bedeckung, welche man das Hemd nennet, leget man ungefähr 3 Zoll neuen Mist, welchen man 8 Tage zum voraus zubereiten, d. i. auf einen Haufen werfen und abtrocknen lassen muß. Wenn diese Decke gelegt ist, wirft man den noch übrigen alten Mist darüber, doch so, daß man das oberste nicht allzu sehr beschwere. Nach Verlauf von 14 Tagen decket man ihn auf, und läßt nur das Hemd, d. i. einen Finger dick Langstroh, darauf. Man sieht alsdann darunter nach, ob der Schimmel gewachsen ist, und ob die Schwämme hervorzukommen anfangen, und stecket, wo man deren einige gewahr wird, kleine Stöckchen dabey, um die Oerter zu zeichnen, damit man sie desto leichter finden könne, wenn man glaubet, daß sie ausgestochen werden können. Hat man auf diese Art nachgesuchet, so bedecket man den Mistberg wieder mit eben dem Miste, und auf eben die Art, wie vorher. Drey oder vier Tage darnach sieht man die bemerkten Oerter wieder nach, und sammlet was gut ist. Wieder vier Tage darauf decket man von neuem den ganzen Mistberg auf obgedachte Art auf; und wenn er im guten Stande, das ist viel Frucht zu tragen bereit ist, thut man die Stöckchen beyseit. Man kömmt drey Tage darnach wieder, und findet, wenn das Wetter günstig ist, einzusammlen. Sobald dieses geschehen ist, decket man den Haufen wieder zu. Man fährt damit alle drey Tage fort, so lange als er etwas giebt; und dieses dauert gemeiniglich zween oder drey Monate. In heißen Tagen muß man sie täglich

oder

oder alle zween Tage begießen. Ist hingegen das Wetter rauh, so muß man erst alle vier oder fünf Tage einsammlen, und wenn es friert, das Beet wieder mit langen trocknem Miste, mehr oder weniger, nachdem die Kälte ist, bedecken, damit es beständig warm bleibe.

Im Winter sieht man öfters die Frucht verderben, wenn man nicht aufmerksam genug ist, sich nach den Veränderungen des Wetters zu richten. Bisweilen hat man ihn stark bedeckt, und wenn man ihn, sobald auf einen kalten Wind ein warmer folgt, nicht geschwind aufdeckt, so erhizt sich der Berg allzu sehr, und die Frucht verbrennt. Folgt hingegen auf die Wärme schleunige Kälte, muß man sorgfältig das Gegentheil beobachten.

Wenn endlich der Mistberg erschöpft ist, und nichts mehr hervor bringt, reißt man ihn um, nimmt den besten Schimmel von denen Oertern, wo die Schwämme gewachsen sind, weg, und verwahret ihn trocken, damit man denselben zu andern Mistbergen gebrauchen könne. Er hält sich zwey Jahre gut Man hacket den Mist, und wirft ihn auf einen Haufen. Den feinsten leget man beyseit, und brauchet ihn zur Bedeckung der Samen; den längsten aber kann man zu Bedeckung der Artischocken und anderer Pflanzen brauchen. Man kann ihn auch mit neuem Miste vermischen, und daraus die Mistbeete für Melonen, Salate, u. s. w. wenn es die Jahrszeit leidet, machen. Diejenigen, welche keinen solchen Schimmel haben, können bisweilen dergleichen auf alten Haufen Pferdemist finden, wo er von selbst zu entstehen pflegt. In Ermangelung dessen, müssen sie mit etlichen Mistbeeten, wie ich sie oben beschrieben habe, den Anfang machen, und sich hiedurch Vorrath schaffen, welchen sie im folgenden Jahre brauchen können.

Man muß auch jedesmal, wenn man die Frucht, welche oft klumpenweise aufgeht, (welches die französischen Küchengärtner Rochers de champignon nennen) einsammelt, die leeren Plätze, welche dergleichen Klumpen hinterlassen, mit etwas Erde, die man unten von dem Mistberge nimmt, wieder ausfüllen.

Um diese Frucht zu allen Zeiten gewisser zu erhalten, können die Liebhaber in warmen Gewächshäusern oder Kellern, Mistberge machen, welche man zu rechter Zeit zurichten muß, damit sie mitten im Winter tragen. Bey dieser Einrichtung hat man nicht zu befürchten, daß sie verderben, wie in freyer Luft, wo der anhaltende Frost, Regen oder Schnee sie bisweilen ganze Monate lang gleichsam in einer Schlafsucht erhalten. Allein, sie tragen auch viel weniger Früchte. Diese Mistberge werden eben so angelegt, wie die erstgedachten, nur mit dem Unterschiede, daß man sie, nachdem sie mit Erde gedeckt worden, nicht wieder bedecket; und sie erfordern nichts weiter, als daß man alle Zuglöcher verstopfe, damit keine Luft hinein kommen kann. Einen Monat darauf kömmt die Frucht hervor, und alsdann muß man von Zeit zu Zeit, wenn man dieselbe eingesammelt hat, die ganze Oberfläche, wenn die Erde allzu dürr ist, ein wenig begießen. Diejenigen, welche weder Keller noch warme Gewächshäuser haben, können sie ebenfalls in gemeinen Glashäusern anlegen; in diesem Falle aber müssen die Mistberge eben so gewartet und in Acht genommen werden, wie in freyem Lande.

Die Ratzen und Feldmäuse machen sich bisweilen in diese Mistberge, sowohl wenn sie unter einem Dache, als wenn sie unter freyem Himmel sind, Löcher, und fressen die Frucht. Man muß sie daher wegzufangen suchen.

Bey der Einsammlung der Champignons von dem Mistbeete, hat man vorsichtig umzugehen. Man schneidet sie nämlich mit einem Messer behutsam ab, damit die Wurzel in ihrem Stande bleibe. Man verliert zwar hiedurch den größten Theil des Stieles; allein, dieser Verlust ist geringe, indem auch die besten Stiele härtlich, die meisten aber wurmig sind. Der Gewinn ist dagegen größer; denn unten an den Stielen ist eine Menge kleiner Champignons befindlich, diese bleiben in ihrem Wachsthume ungestört, und bekommen, durch das Abschneiden der sie erstickenden großen, Luft zum frischen Wachsthum, zumal, wenn die abgeschnittenen Stiele mit lockerer Misterde dünn bedecket werden.

Hat man eine solche Menge Champignons, daß man sie nicht frisch verzehren kann, so trocknet man sie, um sie

brauchen zu können, wenn die grünen mangeln. Nachdem sie nämlich rein abgewaschen worden, reihet man sie an Fäden, und läßt sie an der freyen Luft hängen, bis sie trocken genug sind. Einige pflegen sie auch wohl vorher einmal aufwallen zu lassen. Man hebet sie hierauf trocken in papiernen Beuteln auf, und thut sie einige Stunden vorher, ehe man sich ihrer bedienen will, in lauliches Wasser.

Um das so genannte Champignonpulver zu machen, nimmt man 2 Loth kleine weiße Moosschwämme (Moullerons), 8 Loth Champignons, 4 Loth Trüffeln, eben so viel Morcheln, ½ Loth weißen Pfeffer, ½ Loth Nelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen, und stößt alles wohl unter einander zu Pulver. Dieses Pulver giebt an allerley Brühen, Fricassée, Pasteten und Gebackenem, einen Geschmack, als ob frische Champignons selbst darin wären.

Eine andere Vorschrift zur Bereitung des Champignonpulvers, findet man im 2ten Th. der zum zweytenmal hundert und eine Kunst, 1761, 8. S. 24, angegeben.

Um die Champignons einzumachen, läßt man sie eine Weile im Wasser liegen, bis sich die Haut abziehen läßt, schneidet die großen in Stücke, die kleinen aber läßt man ganz; thut solche in einen Topf, und läßt sie mit ein wenig Wasser und Salz kochen, nimmt den Schaum ab, gießt die Brühe herunter, seihet die Champignons in einem Durchschlage wohl ab, und thut sie in ein Zuckerglas. Zugleich macht man Essig siedend, und wirft halbgestoßenes Gewürz, als: Pfeffer, Muskatennuß, Muskathenblüthe, Cardamomen, Lorbeerblätter, und etwas Rosmarin oder Thymian, hinein, läßt diese Sachen ein wenig mit einander aufsieden, und gießt sie, wenn sie kalt geworden, über die Champignons, welche man sodann an einem kühlen Orte wohl verwahret. Man kann sie entweder zu Brühen und andern Speisen, oder zum Braten, gebrauchen.

Frisch werden die Champignons auf mancherley Art angewendet. Jedoch führen auch die besten Arten derselben beständig etwas Giftiges bey sich, welches von den Würmern herkömmt, die sich an selbige anhängen, oder einen Theil davon ausmachen. Bey frisch gepflückten Champignons sind diese Thierchen noch nicht völlig entwickelt, und daher auch nicht so gefährlich, als wenn sie zur Vollkommenheit gelangt sind, in welchem Stande sie sich befinden, wenn der Champignon 2 oder 3 Tage gepflückt gewesen ist. Man waget viel, wenn man dergleichen Champignons brauchet. Ist die Zeit, wenn sie gepflückt worden ist, unbekannt, so muß man, wenn man sie gebrauchen will, folgendes beobachten. Man wirft die Champignons, wenn sie wohl gesäubert und gewaschen worden, in heißes Wasser, welches mit etwas Weinessig vermischt worden ist. Die Schärfe des Essigs vernichtet das Gift, welches ihnen von den Würmern etwa mitgetheilet worden ist. Man darf sie nur einige Augenblicke in diesem Wasser lassen; nachher kann man sie ohne alle Besorgniß essen.

Um Champignons wohl zuzurichten, muß man zuförderst die welken, faulen und andere bedenkliche Champignons wegwerfen, und die guten und frischen dagegen sauber abputzen, hernach solche in frisches Wasser werfen, aus demselben hernach heraus waschen, sodann einige Augenblicke, um vorgedachter Ursache willen, in mit Weinessig vermischtem heißen Wasser liegen lassen, endlich heraus nehmen und wohl abtrocknen lassen. Hierauf setzt man, in einer Casserolle oder einem Tiegel, Butter über die Kohlen, thut die Champignons hinein, und röstet sie ein wenig, gießt Fleischbrühe darauf, würzet sie mit Salz, Ingber und Pfeffer, und läßt sie kochen, thut hiernächst eine Handvoll gehackte grüne Petersilie (oder Essig und Zwiebeln) daran, und schicket sich zum Anrichten. Vorher zerquirlet man noch ein Paar Eyerdotter, und gießt von der Brühe, welche an dem Champi-

pignon ist, etwas darein ab, rühret beydes fleißig, daß es nicht zusammen laufe, schüttet dieses wieder an die Champignons, und richtet sie an. Man kann auch etwas Pomeranzen- oder Citronensaft darüber gießen.

Einige braten die Champignons gleich roh und ungebrühet, in Butter oder Baumöhl; oder kochen sie in geringem so genannten Kochwein, und thun Salz nebst anderer Würze daran. Andere legen solche, wenn sie gewaschen und gebrühet sind, auf einen mit einem Bogen Papier überdeckten Rost, und thun hernach ein wenig Butter, Salz, Pfeffer, Muskaten und geriebenes Brod darüber. Am häufigsten findet man die Champignons an den Ragouts, gedörrt gedämpft, gebacken, und auf andere Weise mehr, zugerichtet. Wenn sie ein wenig groß sind, füllet man sie, macht davon ein besonderes Gericht mit Sahne und der Oberrinde eines runden Brodes, wovon man die Krume abgenommen; dieses nennet man ein Champignon-Brod, und braucht es stark zu Beygerichten.

Champignon-Torte. Wenn die Champignons etwas geweichet oder rein gemacht sind, muß man sie ganz klein hacken, und alsdann mit etwas süßer Sahne, gestoßenem Zwieback, Zucker, geriebenen eingemachten Citronenschalen, und einem Stückchen Butter auf dem Feuer abrühren, daß alles dick wird, hierauf abkühlen lassen, und in eine Torte verfertigen.

Von Verbreitung der Champignons, s. das 16. St. der Hannöv. nützl. Samml. v. J. 1755; und das 79. St. ders. v. J. 1756.

Von der Vermehrung und Wartung des Champignons, aus dem XI. Th. der Nouv. Bigarrure übers. st. im 19. St. ders. v. J. 1755, desgl. im 127. S. der Lpz. Samml. 1755, 8. S. 586—591.

Beschreibung der Erdschwämme, ihrer verschiedenen Arten, ihrer Eigenschaften, ihrer Wartung, u. s. w. st. im vollständ. Unterr. von Küchengewächsen, Lpz. 1756, 8. S. 232—244.

Questions sur les champignons, st. im Journ. œcon. Sept. 1758. S. 421, f.

Anmerkungen von den Champignons und Baumschwämmen, st. im 12. St. des 3. Th. des physical. und öcon. Patr. Hamb. 1758, 4. S. 91—93.

Von den Erdschwämmen oder Champignons, s. neues gemeinnütz. Magaz. a. d. J. 1760, Hamb. 8. S. 344—352.

Bemerkung bey Champignons auf einem Mißbeet, ſt. im 44. St. der gel. Beytr. zu den Braunſch. Anz. v. J. 1765.
Avis ſur les champignons, ſt. in No. 13. der Gaz. ſalut. v. J. 1769.
Sur l'uſage des champignons. Morceau tiré de l'Univ. Magaz. ſt. im No. 3. der Gaz. ſalut. v. J. 1774.
Expérience concernant la géneration des champignons, par Mr. GLEDITSCH. ſt. im V. Th. der Memoir. de l'Acad. de Berl. a. d. J. 1749, S. 26—32. und Deutſch, im 4. St. des VIII. B. des Hamb. Magaz. S. 409—418.
Otto von Munchhauſen Nachricht von einigen eßbaren Schwämmen, ſt. in deſſen Hausvater, III. Th. 1. St. S. 201—214.
Eb. deſſ. Nachricht von Schwamm- oder Champignonsbeeten, ſt. im 3. St. deſſ. S. 747—751.
Von den Erdſchwämmen und deren Hervorbringung, ſ. Switzers überſ. Methode, die Italiäniſchen Brocoli ꝛc. Lpz. 1755, 8. S. 16. fgg.

Die Champignons, die auf den Wieſen wachſen, hält man überhaupt für ſicherer und beſſer, als diejenigen, die in den Wäldern wachſen, wo oft die giftigen neben den geſunden hervor kommen und ihre Unterſcheidungszeichen manchmal ſo unmerklich ſind, daß man ſie leicht verkennen kann.

Daß man giftige Champignons bekommen habe, merkt man anfänglich an einer Schwere der Glieder, und einer augenblicklichen Aufblähung der Gegend des Magens. Der Kranke, der ſehr beſchwerlich Athem holt, klagt nicht allein, daß er keine Luft ſchöpfen kann, ſondern auch, daß ihm der Hals zugeſchnürt zu werden ſcheine. Zuweilen kömmt der Schlucken, zuweilen ein Erbrechen, zuweilen eine Verhaltung des Urins dazu, oder er iſt wenigſtens, wenn er ja fließt, ſehr dick und dunkel. Dieſe Zufälle des erſten Grades der Krankheit werden bald von vielen ärgern begleitet. In der zweyten Periode, wird das Athemholen immer beſchwerlicher, der Puls wird klein, es erfolgen wechſelsweiſe Ohnmachten, endlich Schauer und kalter Schweiß, welcher ein Zeichen der Fäulung iſt, und den nahen Tod ankündiget.

Es würde ſchwer ſeyn, die Urſache dieſer Zufälle aus dem ſchwammichten Weſen oder der Lecherigkeit der Champignons herzuleiten. Aus vielen Urſachen wird wahrſcheinlich, daß die vornehmſten wirkenden Urſachen dieſer übeln Zufälle wirkſame

und

und durchdringende Körperchen sind. Man hat Beyspiele, daß giftige Champignons, die man nur eine Zeitlang in der Hand gehalten, Convulsionen und andere ähnliche Zufälle erregt haben. le Monnier fand an einer Person, die von einem giftigen Champignon gestorben war, als er sie öffnete, daß die Ursache ihres Todes in der Entzündung zu suchen war, welche der Saft gemacht hatte. Ob man nun gleich hieraus schließen sollte, daß dieses Gift auf eben die Weise, wie andere viel stärkere Gifte, durch den Genuß vielen lauen Wassers, der Milch und des Oehls, geschwächet und gedämpfet werden müßte: so lehrt doch die Erfahrung, daß alles dieses fruchtlos sey, und daß man zu einer ganz andern Arzenen seine Zuflucht nehmen müsse, welche zu allem Glück, ein Hausmittel ist.

Gleichwie die Champignons, wie die Muscheln, sich mit sauren Brühen zugerichtet, mit mehrerer Sicherheit als wenn sie auf andere Art zubereitet sind, speisen lassen: also ist auch das mächtigste Gegengift, welches man dem schon genossenen giftigen Champignonen entgegen setzen kann, der Essig. Sobald man die üblen Wirkungen dieses Giftes empfindet, ist die erste Sorge, ein Erbrechen zu erregen; und hiezu ist im gegenwärtigen Falle nichts geschickter, als eine Vermischung aus 3 Theilen Essig, und 1 Theil Honig oder das so genannte und bey den Alten in dergleichen Fällen so gebräuchliche Oxymel, man mag nun nur gemeinen oder Meerzwiebelessig dazu nehmen. Wenn man die besten Gegengifte der Aerzte wider die giftigen Champignons nachsieht, so findet man, daß ihr Grund der Essig sey, womit Matthiolus Isopp, Galen Taubenmist, Apulejus Wermuth, und andere wieder etwas anders vermischten. Genug, der Essig war der Grund ihrer Arzneyen, und zu ihm muß man auch seine Zuflucht nehmen, sobald man sich erbrochen hat. Man verdünnet den Essig in vielem Wasser, und trinkt ihn häufig, bis alle üble Zufälle nachlassen. Hofmann hat vom Citronensaft eben dieselbe gute Wirkung gerühmet; und es erhellet hieraus, daß es auf die Säure ankomme, wenn man das Gift der Champignons dämpfen will.

Tis-

Tissot räth, durch Brechweinstein zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha, sofort ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes, gesalzenes oder gezuckertes Wasser trinken zu lassen.

Nach des Hrn. Fisgarolla Vorschrift, (s. das 2. St. des V. B. der Berl. Samml. S. 171,) soll man blauen cyprischen Vitriolstein, von der Größe eines Kirschkernes, nehmen, in ein Glas weißen Wein thun, und darin so lange herum rühren, bis der Wein die Farbe davon an sich gezogen hat. Diesen Saft schlucket man sodann hinunter, sobald man Beschwerlichkeiten des Magens und Neigung zum Erbrechen bey sich empfindet; und so wie dieser letzte Zufall kömmt, trinkt man warmes Wasser, wonach man die gegessenen Champignons unfehlbar wiederum von sich geben wird. Hierauf nimmt man ein wenig Wasser und Salz. Den Kindern, die sich in dergleichen Fällen befinden, giebt man nur eine halbe Dosin.

Von den giftigen Muscheln und Champignons, s. d. 17. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Abhandlung von den Wirkungen verschiedener giftiger Speisen, als insonderheit der giftigen Champignons, wogegen die Säuren aus dem Gewächsreiche mit großem Nutzen gebraucht werden können, st. im Arzt, Th. II. S. 97—111.

Funeste exemple d'avoir mangé des champignons, st. in No. XLIV. der Gaz. salut. v. J. 1767; desgl. in der Gazette litter. de Berl. 1767, S. 336.

Von den zur Herbstzeit alt gewordenen und stehen gebliebenen Champignons auf dem Felde, s. das 10. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S. 78.

Remede sur & spécifique contre les accidens qu'occasionnent les champignons de toute espéce, st. in No. 51. der Gaz. salut. v. J. 1771.

Observations sur les effets dangereux de mauvais Seps ou Champignons, par Mr. BETBEDER, st. in No. XLI. der Gazet. salut. v. J. 1764.

GUIL. FABRICII HILDANI obs. de symptomatibus gravissimis ex esu fungorum sequutis, & lapidis Bezoar orientalis usu, st. in dessen Obss. & curat. chirurg. Cent. IV, Obs. 34; und in dessen Opp. omn. Frf. M. 1646, f. S. 317.

Eb. dess. Obs. de vomitu vehementi, & descensu intestini in scrotum, ex esu fungorum, st. eb. das. Obs. 35.

Eb. dess. Obs. de symptomatibus ex solo contactu fungorum consequutis, st. eb. das. Obs. 36.

PETR. FORESTI obs. de convulsione a fungis comestis orta, st. in dessen Obs. & curat. medicinal. ac chirurg. Opp. omn. To. I. Rothom. 1653. f. Lib. X. Obs. 116, S. 578. f.

Moyens

Moyens de ſe préſerver des mauvais effets du champignon veneneux, par Mr. HATTE, ſ. im XIII. Th. des Nouvell. œcon. & litter. p. l. m. de Juil. & Août 1756, S. 94—100.

Mittel wider die ſchädlichen Wirkungen der giftigen Champignons, vom Hrn. HATTE, ſ. im I. Th. des phyſic. und œcon. Patr. Hamb. 1756, 4. St. 4°, S. 333—337; und im 4. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 49—58.

Eine andere Ueberſ. u. d. T. Wahrnehmung von einer Vergiftung durch eine Art giftiger Schwämme, und von derſelben Gegengift, ſ. im 4. St. des III. B. der Samml. auserleſ. Wahrnehm. ꝛc. Frf. und Lpz. 1758, 8. S. 350—360.

Sur les mauvais effets de certains champignons, par Mr. HEBERDEN; Article tiré des Transact. medicales, ſ. in No. 4. der Gaz. ſalut. v. J. 1773.

JOS. LANZONI obſ. de fungorum veneno, ſ. in Mangeti Biblioth. medico-pract. L. XVIII; und in Lanzoni Opp. omn. Lauſann 1738, gr. 4. To. II. S. 525 f.

De fungis. ſ. HIER. MERCURIALIS de morbis venenoſis & venenſis Tract Lib. II, Cap. 12. in deſſen Tractatibus variis de re medica, Lugd. 1618. 4. S. 69. f.

Obſervations ſur les pernicieux effets d'une eſpéce de champignons, appellée par les Botaniſtes: Fungus mediæ magnitudinis totus albus, par Mr. le MONNIER, ſ. in den Memoir. de Paris, a. d. J. 1749. S. 210—223.

Otto v. Münchhauſen, Nachricht von Mitteln für diejenigen, welche das Unglück haben, giftige Schwämme zu eſſen, ſ. im 3. St. des III. Th. des Hausvaters, S. 901. f.

De ſuffocatione a fungis venenatis, ſ. FRANC RANCHINUS, in Tr. de morb. ſubitaneis, C. 14; in deſſen Opusc. med. Lugd. 1627, 4. S. 615, f.

CORN. STALPARTII *van der Wiel* obſ. de fungis comeſtis, repentinæ mortis cauſa, ſ. in deſſen Obſ. rarior. Cent. I. Leidæ 1727 8. Obſ. 40, S. 162—172.

Nachricht vom Hrn. Gc. Wilk Verſuchen mit Champignonen, ſ. im 7. St. des Alt. gel. Merc. a. d. J. 1768, S. 40—51; im 4. St. des IX. B. der phyſ. ökon. Auszüge, Stutg. 1768, 8. S. 546-551. und im 3. St. des IV. B. der Berl. Samml. 1772, 8. S. 253—256.

Champignon-Aufſatz, Fr. Champignon d'eau, heißt diejenige Art Springbrunnen-Aufſätze, da an einem aufſteigenden Rohre etliche umgekehrte Becken befeſtigt ſind, wovon die untern immer größer als die obern ſind, damit das Waſſer, welches aus dem in der Mitte ſtehenden Rohre in die Höhe ſteigt und wieder herunter fällt, von jedem obern Becken auf das untere aufſchlage, und durch dieſes vielfältige Aufſchlagen ein deſto größeres Geräuſch mache. Weil dieſer Aufſatz ſo ausſieht, als wenn etliche Pilze oder Champignons über einander

aus

aus einem Stängel gewachsen wären, so hat man ihn Champignonaufsatz genannt.

Chan, siehe Han.

Chancelier, siehe Kanzler.

Chancellerie, siehe Kanzelley.

Chancellerie, (à la) Zuckerbrod, siehe unter Zuckerbrod.

Chancir, Chanciſſure, siehe Schimmel.

Chancre, siehe Krebs.

Chandelier, siehe Leuchter. Lichtzieher.

Chandelle, siehe Licht.

Chandelle, (*Bois de*) siehe Citronenholz.

Chanfrein blanc, ein weißer Fleck auf der Stirne der Pferde; siehe Bläſſe.

Change, Changer, siehe Aufgeld. Baratto. Tauſch. Wechſel.

Changeant-Farbe, Fr. Couleur changeante, eine ſchielichtglänzende oder ſpielende Farbe, eine Farbe, die ſich dem Auge, je nachdem ſie ihm nach einer andern Wendung dargeſtellet wird, verändert erſcheint.

Changeant-Stoff, Changeant-Taffet, Schiel-Taffet, Schiller-Taffet, Fr. Etoffe changeante, Taffetas changeant, heißt ein Taffet oder anderer Stoff, welcher wegen der zweyerley Farben der Kette (oder des Aufzuges) und des Einſchuſſes, nach der veränderten Wendung des Auges bald dieſe bald jene Farbe zurück wirft.

Changiren, bey den Buchhändlern; siehe Th. VII, S. 190.

Changiren, ein Pferd oder die Hand, Fr. Changer un cheval ou de main, heißt, auf der Reitſchule, des Pferdes Kopf von einer Hand zur andern (von der Rechten zur Linken, oder von der Linken zur Rechten) lenken oder wenden.

Eine Probe eines zugerittenen Pferdes iſt es, wenn daſſelbe nach des Reiters Verlangen, zu rechter Zeit changiret, und die Schenkel gleichſam in der Luft abwechſelt, wobey ihm aber der Reiter die Haupt- und Schenkelhülfe geben muß.

In der Zuckersiederey, heißt changiren, die Zuckerhüte von einem Topfe auf den andern stellen, um den abtröpfelnden Syropp zu sammeln.

Changeur, siehe Wechsler.

Chanlatte, siehe Aufschiebling.

Chanoine, Chanoinie; siehe Canonicus. Canonicat.

Chanteau, siehe Schartstück.

Chanteaux, siehe Zwickel.

Chantepleure, siehe Trichter. (Seih-)

Chanterelle, siehe Fachbogen. Lockvogel. Pfifferling.

Chantier, siehe Bauhof. Kellerlager. Lagerhölzer. Stapl. Werft.

Chantier, (*Bois en*) siehe unter Bois.

Chanvre, siehe Hanf.

Chaos, ein von Linné also genanntes Thiergeschlecht; siehe Infusions-Thierchen.

Chape, siehe Herz an einer Schnalle. Ueberschurt.

Chapeau, siehe Hut. Kuchen.

Chapelé, (*Pain*) siehe Brod. (Raspel-)

Chapelet siehe Paternoster.

Chapelle, siehe Capelle.

Chaperon, siehe Kappe an einer Mauer. Ueberdruck.

Chaperonnière, siehe Pestilenzwurz.

Chapiteau, das oberste Stück einer Säule; s. Capital.

Chapitre, siehe Capitel.

Chapon, siehe Kapaun.

Character, (sprich Karacter) oder nach dem Griech. Charakter, Fr. Caractére. 1. Eine Figur, welche auf Papier, Erz, Steine u. s. f. gemacht wird. In dieser Bedeutung werden nicht nur abergläubige magische Zeichen im gemeinen Leben noch Charactere, genannt, sondern diesen Nahmen führen auch die Zeichen, womit Fabrikanten, Kaufleute u. s. f. ihre Waaren zu bezeichnen pflegen. Ja in der weitesten Bedeutung werden oft alle Schriftzeichen und Buchstaben mit dieser Benennung belegt.

2. Fi-

2. Figürlich, ein jedes Merkmaal, was eine Sache von der andern ihrer Art unterscheidet, und der ganze Umfang dieser Merkmaale; in welchem leztern Falle es nur allein im Singular üblich ist. Besonders a) der ganze Umfang aller derjenigen Gemüthsneigungen, welche einen Menschen von dem andern unterscheiden; auch dasjenige in den Handlungen und Art derselben, was eine Person von andern unterscheidet. Der Character der Hand eines Malers, ist das Mechanische in der Behandlung, derjenige Theil des Colorites, wodurch er sich von andern Künstlern seiner Art unterscheidet. b) Aeußerliche Würde, Ehrentitel, wodurch man von andern unterschieden wird; in welchem Verstande dieses Wort nur im gemeinen Leben üblich ist, und alsdann, nach dem Muster des französischen Caractère, den Ton auf der lezten Silbe hat. Er hat einen Character bekommen, d. i. einen Titel. c) Bey den Kupferstechern bezeichnet dieses Wort die Deutlichkeit, oder Kenntlichkeit sowohl in den Muskeln, als auch in dem Umrisse. Einer Sache einen mehrern Character geben.

Characterisiren, 1. Den Character, oder den ganzen Umfang aller Merkmaale einer Sache bestimmen. 2. Mit einem Character, d. i. einem Ehrentitel, begaben, in welchem Verstande aber nur das Mittelwort im gemeinen Leben üblich ist. Ein characterisirter Mann, der eine ansehnliche Würde bekleidet, oder auch nur einen Ehrentitel hat.

Characteristisch, genau bezeichnend, was eine Sache von allen andern unterscheidet. Das Gemälde, das Bild ist nicht characteristisch genug, wenn es die Sache die es vorstellen soll, nicht genug von allen andern unterscheidet.

Charançon, Charanson; siehe Kornwurm.

Charbon, siehe Brand im Getreide. Kohle.

Charcanas, ein seidener und baumwollener Zeug, der in Ostindien gemacht wird. Die Länge der Stücke ist 7 bis 8 Ellen, und ihre Breite beständig $\frac{5}{8}$. Es

Es kommen auch aus Indien baumwollene und seidene Tücher dieses Namens, woron die Stücke 6, 8 oder 13 Ellen in der Länge, und ⅞ oder ¾ in der Breite halten.

Chardon, siehe Distel.

Chardon-benit, siehe Cardobenedicten.

Chardonneret, siehe Stieglitz.

Chardonnet, siehe Läufer.

Charlus, siehe Schwungfedern.

Charfreytag, siehe Freytag.

Charfreytags-Glocke, eine Art hölzerner Glocken; siehe unter Glocke.

Charge, siehe Knospe. (Trag-) Ladung.

Charge, heißt auch ein französisches Kornmaß, welches insonderheit in der Provence gebräuchlich ist, und ungefähr 300 Pfund schwer Korn hält. Siehe auch Cargo. Last. Sack.

Chargement, Charger; siehe Beladen.

Chargen-Casse, ist eine Einahmecasse, welche aus den für Chargen, Characters, Titel, Prädicate, Standeserhöhungen, Pensionen, Beneficien, Privilegien, Concessionen, auch andere Gnadensachen, zu erlegenden Gebühren entsteht. Die Gelder daraus fließen gemeiniglich in die Chatoulle.

Nachdem kön. preuß. revidirten Chargen-Cassen-Reglement, de dato Berlin, den 30. May 1765, (welches in der Edictensamml. v. J. 1765, No. 55, befindlich ist,) müssen sowohl im Königreiche Preußen, als in sämtlichen übrigen Provinzen, exclusive Schlesien und Ostfriesland, alle Militär-Civil-Hof- und übrige Bediente, welche aus königl. Landes und Kämmeren-CassenGehalt genießen, weß Namens, Standes oder Würden sie immer seyn, oder wie sie genennet werden mögen, ingleichen alle diejenigen, welche Prädicate, Gnadengehalte, geist- oder weltliche Beneficia, Gnadengeschenke, Privilegia, Confirmationes, und andere in diesem Reglement benannte Gnadenbezeigungen, erhalten, die davon bestimmten Jura an die Chargen Casse bezahlet, in so fern nicht von denselben eine Ausnahme gemachet worden, noch durch Special-Ordres entweder die Jura besonders bestimmet, oder die Impetranten davon dispensiret werden. Auch muß derjenige, welcher eine Bedienung, Cha-

racter, Beneficium, oder eine andere Gnade, gegen eine offerirte und angenommene Summe erhält, außer solcher Summe, annoch die in diesem Reglement nach Beschaffenheit der Sache festgesetzten Jura erlegen, es sey dann, daß in Ansehung der Offerte ihm die Dispensation ertheilet wird.

Alle diejenigen, welche nach diesem Reglement Jura zu entrichten haben, müssen sich sofort, nach Erhaltung ihrer Chargen, Pensionen, Beneficien, Privilegien, und wie es Namen haben mag, bey der Chargencasse, oder denen Receptoribus in den Provinzen melden, und die geordneten Jura berichtigen; auch müssen die geheimen Canzelleyen die Patente, Concessionen, und überhaupt alle Sachen, wofür Chargen-Jura zu erlegen sind, den Impetranten nicht eher extradiren, noch die Rescripte an die Collegia, oder die Ordres an die Cassen, zu Auszahlung der Besoldungen und Pensionen, insinuiren, bevor solche nicht mit dem Chargencassenstämpel bedruckt, und die Quittung wegen berichtigter Jurium beygebracht worden; imgleichen, wenn die Impetranten die Jura an die Provincial-Receptores abführen, die Rescripte und Ordres an die auswärtigen Collegia, ohne daß selbige vorher der Chargencasse vorgezeiget, und mit deren Stämpel bedruckt worden, nicht absenden, nicht weniger der Chargencasse alle Monate eine accurate Liste der expedirten Gnadensachen zur Justification der Rechnung zustellen; wie dann auch so lange ein neuer Bedienter nicht durch eine Quittung von der Chargencasse, oder dem dazu bestellten Provincial-Receptore, seine Jura berichtiget zu haben docuret, weder in Eyd und Pflicht genommen, und zu seiner Function gelassen, noch ihm von der Casse der geordnete Gehalt ausgezahlet, und überhaupt niemand, ohne Producirung einer solchen Quittung, zu dem Genuß irgend eines Beneficii, wovon Jura zu erlegen sind gelassen werden darf.

Chariage, siehe Fuhre. Fuhrwerk.

Chariot, siehe Karren. Wagen.

Charlatan, (sprich Scharlatan) 1. Eigentlich ein Afterarzt, der an öffentlichen Orten auftritt, und seinen Arzneyen tausend falsche Tugenden beylegt; ein Marktschreyer, Quacksalber, Den Schaden, welchen dergleichen Personen in einem Staate anrichten, werde ich unter dem Art. Marktschreyer aufzudecken genöthigt seyn.

2. Fi-

2. Figürlich, überhaupt ein jeder, der seinen Arbeiten einen größern Werth beyleget, als sie haben, oder sich größerer Verdienste rühmet, als er besitzt.

Aus dem Franz. Charlatan, welches wiederum von dem Ital. Ciarlatano abstammet, so gleichfalls einen Marktschreyer bedeutet. Da dieses Wort im Ital. auch Ceretano und Cerretano lautet, so hat man es von Ceretum, einem Orte bey Spoleto, abgeleitet, aus welchem die eigentlichen Marktschreyer und Quacksalber herstammen sollen. Allein, da ciarlare im Ital. auch schwatzen und plaudern bedeutet, so giebt solches für das Wort Charlatan eine sehr bequeme Abstammung an die Hand.

Charme, Hainbüche; siehe Th. VII, S. 314, fgg.

Charnage, (*Dixmes de*) siehe Zehend. (Fleisch-)

Charnier, siehe Fleischkammer.

Charnier, (sprich Scharnier) aus dem Franz. Charnière, ein Gewinde oder Gewerbe mit in einander schließenden Gängen, die vermittelst eines durchgesteckten Drahtes mit einander verbunden sind: eine einfache oder doppelte Spalte an den äußersten Theilen verschiedener Werkzeuge, diese Theile dadurch beweglich zu machen.

Die Gelenke eines Scharniers, d. i. die beyden Gänge, die durch ihre Vereinigung das Scharnier ausmachen, und wovon der eine an den Deckel des Kästchens, der andere aber an den Körper desselben angemacht ist, heißen im Franz. Charnons.

Charnier-Bänder, Fr. Fiches à chapelet; s. Th. III, S. 510.

Charnier-Stift, Fr. Cheville de charnière, der Stift, welcher durch die Höhlung der Gewinde eines Charniers gesteckt wird.

Charnon, siehe unter Charnier.

Charogne, siehe Aas.

Charpente, (*Bois de*) Zimmerholz; siehe unter Holz.

Charpentier, siehe Zimmerman.

Charran, siehe Fahr-Weg.

Charret, ſiehe Spinn-Rad.
Charretier, ſiehe Kärrner.
Charrette, ſiehe Karren.
Charriables, Anſpänner; ſiehe Pferde-Bauer.
Charrière, ſiehe Gaſſe.
Charroi, (*Droit de*) ſiehe Fuhre. (Lehns-)
Charron, ſiehe Stellmacher.
Charronage, (*Bois de*) ſiehe unter Bois.
Charruage, Ackerfeld; ſiehe Acker.
Charruage, Pflugſchatz ſiehe Pfluggeld.
Charrue, ſiehe Pflug.
Charruyer, ſiehe Kärrner.
Charta blanca; ſiehe Blankett.
Charte, ſiehe Karte.
Charte-partie, Certapartey; ſiehe Th. VII, S. 401.
Charti, Chartie, Chartil; ſiehe Erndewagen.
Chartreux Katzengrau; ſiehe unter Grau.
Charvi, ſiehe Zuckerwurzel.
Chas, ſiehe Bleywurf. Kleiſter. (Leinweber-)
Chaſeret, ſiehe Käſeform. Käſehorde.
Chaſſe, ſiehe Flucht. Hammer. (Treib-) Jagd. Lade bey den Webern. Meißel. (Setz-)
Chaſſe-boſſe, ſiehe Weiderich.
Chaſſe-clou, ſiehe Durchſchlag.
Chaſſe-couſin, ſiehe Krätzer.
Chaſſe-fleurée, ſiehe Schaumbrer.
Caſſelas, Gutedel, eine Traubengattung; ſiehe unter Weinſtock.
Chaſſe-marée, ſiehe Fiſchkaſten zu Seefiſchen.
Chaſſe-mouches, ſiehe Fliegennetz. Fliegenwedel.
Chaſſe-poignée, der Grifftriebel; ſ. unter Degengriff.
Chaſſe-pointe, ſiehe Hammer. (Niet-)
Chaſſe-pommeau, der Knopftriebel; ſ. unter Degenknopf.
Chaſſe-rage, ſiehe Pfefferkraut.
Chaſſe-rivet, ſiehe Schelleiſen.
Chaſſery, (*Poire de*) Jagdbirn; ſ. Th. V, S. 468.

Chaſſete, ſiehe Kaſten eines Ringes.
Chaſſeur, ſiehe Jäger.
Chaſſis, ſiehe Vorfenſter, unter Fenſter. Gatter bey den Mahlern. Karren. Eine Art Geheimſchreiberey, unter Schreiben. Rahm.

In den Kattunfabriken, findet man neben dem Druckriſche, auf einer Bank, ein Gefäß mit Farben, und ein ſo genanntes Chaſſis. Letzteres enthält zwey hölzerne Gefäße, wovon das kleinere in dem größern ſteht. Auf den Boden des äußerſten Gefäßes, welches man Back nennet, ſchüttet der Kattundrucker Stärke und Abgänge von den Farben, und auf dieſer Pappe von Stärke und Farbenabgängen ſchwimmt das eigentliche Chaſſis, welches alſo kleiner ſeyn muß, als das Back. Das Chaſſis iſt gleichfalls von Holz, hat aber keinen hölzernen, ſondern einen Boden von Leder und abgenutztem Tuche. Das Leder iſt unten, das Tuch aber oben unmittelbar über dem Leder. Abgenutzt muß dieſes Tuch ſeyn, weil auf daſſelbe die Farben aufgetragen werden, die, wenn es rauh wäre, ſich nicht gleichmäßig, ſondern klümperig, verbreiten würden. Das Chaſſis ſchwimmt aber auf vorgedachter Pappe von Stärke und Farben, damit der Boden deſſelben nachgebe, wenn der Drucker mit der Form in die Farbe taucht. Wäre der Boden feſt, ſo würde die Farbe auch in die Zwiſchenräume zwiſchen den Figuren der Form eindringen, und der Abdruck würde ſchmutzig ausfallen.

Bey den Kupferſtechern, heißt Chaſſis eine Maſchine, wodurch ſich dieſer Künſtler ein gleiches Licht auf ſeine Arbeit verſchaft. Sie beſteht aus einem hölzernen Rahm, welcher ſo groß iſt, daß er die ganze Breite des Fenſters einnimmt, vor welchem ſein Arbeitstiſch ſteht. Auf dieſen Rahm iſt in Oehl getränktes Papier geleimt, welches außen durch die in Quadraten aufgeſpannten Bindfäden unterſtützt wird. Durch dieſes Papier wird die Platte des Kupferſte-

chers jederzeit von einem gleichen Tageslichte beleuchtet.

Chaſſoir, Chaſſoire; ſiehe Treiber.

Chat, ſiehe Katze.

Chataigne, Châtaignier; ſiehe Kaſtanie.

Chateau, ſiehe Caſtell. Schloß.

Chatelain, ſiehe Caſtellan.

Chatelet, ſiehe Th. VII, S. 716.

Chat-huant, ſ. Eule.

Chatière, ſiehe Katzenloch.

Chaton, ſiehe Kaſten eines Ringes.

Chatoulle, (ſprich Schatulle) Scatulle, heißt insgemein eine kleine und wohlverwahrte Kiſte zu Aufbehaltung baarer Gelder oder anderer koſtbarer Kleinigkeiten. Insbeſondere aber verſteht man darunter eine Ausgabegaſſe, die beſonders zu dem unmittelbaren Gebrauche des Regenten beſtimmt iſt, und woraus nichts ohne ſeine beſondere höchſte Anordnungen ausgegeben wird. Die Gelder, welche in dieſe Caſſe eingehen, (die Chatoulle-Gelder) kommen entweder aus beſondern Chatoullgütern, wovon im folgenden Artikel gehandelt wird, und verſchiedenen zufälligen Einkünften, wohin die Begnadigungs-Conceſſions-Confirmations-Diſpenſations-Chargen- und andere Gelder, ſo aus dem Verkaufe bloſſer Titel und Würden, ein und andern Strafen ꝛc. entſtehen, pflegen gerechnet zu werden; oder die zur Chatoulle gewidmete Summe wird von den ordentlichen Einkünften des Staates monatlich oder vierteljährlich dahin geliefert. Dieſes leztere iſt allemal für beſſer zu halten. Denn die erſte Art erfordert nicht nur eine beſondere Wirthſchaft, ſondern, wenn die Chatoulle beſondere Einkünfte hat, ſo geht dabey auch öfters viel Menſchliches vor, welches eben mit dem Wohl des Staates nicht genau überein ſtimmet. Es liegt überhaupt gar viel daran, daß der Chatoulle Gränzen geſezet werden, was dahin kommen oder nicht kommen, und daraus bezahlet oder

nicht

nicht bezahlet werden soll; denn sonst werden schlimme Derangements bey andern Cassen daraus erfolgen, welche auf diese und jene Revenüe gegründet sind, und woraus gewisse Abgaben bestritten werden sollen.

Es fehlt nicht an Beyspielen, daß Chatoulliers, oder Herrn selbst, directe oder indirecte, nach der Nothdurft ihrer schlechten Wirthschaft, bey der Chatoulle alles, wo sie nur was von Geldern, so in die Kammern gehörten, finden konnten, wegnahmen, oder um nur Vortheile für die Chatoulle und geheimen Ausgaben des Herrn zu machen, die nachtheiligsten Contracte mit reichen Pächtern und solchen Leuten eingiengen, welche nur Geld fourniren konnten. Jedoch, wie die Einnahme, also muß auch die Ausgabe der Chatoulle ihre Schranken haben, welches ebenfalls von denen Regenten oft nicht beobachtet wird, die aus der Chatoulle bald dieses bald jenes unternehmen, so ihnen wirklich nicht dienet, und was sie doch haben, den andern Cassen aber nicht abfordern wollen oder können, weil dort alles schon seine angewiesene Wege hat.

Die Ausgaben, welche aus der Chatoulle bestritten werden, sind zwar an den Höfen öfters gar sehr unterschieden; jedoch kommen sie gemeiniglich auf folgende 4 Puncte an: 1) Die Handspiel- und Ergötzungsgelder des Regenten und der Personen seines Hauses; 2) die Kleider und Juwelen für eben dieselben; 3) die Almosen, Mildthätigkeiten, besondere Belohnungen und Gnadenbezeigungen; und 4) die Auszierung der Hofcapelle, der Unterhalt der dabey befindlichen Geistlichen, die Arzneyen für den Regenten und sein Haus, und die Besoldung der Leibärzte.

Was den ersten Punct betrifft, so pflegt allen Personen von der Familie des Regenten, und so gar den Kindern, wenn sie nur wenige Jahre erreicht haben, eine gewisse Summe zu ihren Hand- Spiel- und Ergötzungsgeldern ausgesetzt zu werden, die ihnen monatlich

oder vierteljährlich ausgezahlet wird, und woraus wieder kleine Chatoullen entstehen, welche gewöhnlich die Kammerdiener und dergleichen Bedienten unter ihrer Aufsicht haben. Der Regent selbst schränket sich mit seinen Hand- und Spielgeldern entweder gleichfalls auf eine gewisse Summe monatlich ein, welches sehr löblich und weise gehandelt ist; oder er nimmt daraus nach seinem Belieben und Wohlgefallen, so viel als er will, und wie die Ausgaben vorfallen. Wenn der Wirthschaftsetat bestehen soll, so ist es unumgänglich nöthig, daß sich der Regent in seinen Hand- und Spielgeldern auf eine gewisse Summe monatlich einschränke. Denn wenn er uneingeschränkt nimmt, so daß die für die Chatoulle bestimte Summe erschöpft ist, und die Kammer mehr schaffen muß: so ist die Folge davon, daß der ganze Wirthschaftsetat in Unordnung geräth, und andere nothwendige Ausgaben unterbleiben, oder Schulden gemachet werden müssen. Der Regent thut bey dieser Einschränkung nichts, als was der Eigenschaft eines jeden vernünftigen Haushalters gemäß ist. Was die Gemahlin des Regenten betrifft, so hat sie entweder gleichfalls eine uneingeschränkte Disposition über die Chatoulle, zumal wenn sie ihres Gemahls vollkommene Liebe besitzt, und an den Regierungsangelegenheiten einigen Antheil hat, oder es ist ihr eine gewisse Summe dazu jährlich ausgesetzt, welche gemeiniglich durch die Heurathsverträge bestimmet wird, die dann nicht überschritten werden darf. Letzteres ist in verschiedenem Betrachte rathsamer.

Die Kleider und Juwelen machen die zweyte wichtige Numer in den Ausgaben der Chatoulle aus. Was die Kleider und Wäsche betrifft, so gehören sowohl die zu dem gemeinen Gebrauche, als die Statskleidungen und diejenigen, so nur bey besondern Feyerlichkeiten angezogen werden, zu den Ausgaben der Chatoulle. Man hat zu deren Bewahrung und Reinhaltung die so genannten Gar-

derobebedienten. Von den Juwelen und andern Kostbarkeiten aber gehören nur diejenigen hieher, die zum beständigen Gebrauche bestimmt sind. Diejenigen, welche sehr kostbar sind, oder zur Krone oder Familie gehören, sind ein Theil des Schazes, und werden aus diesem bestritten und daselbst verwahret. Mit der Gemahlin hat es in diesem Stücke eben die Bewandtniß, wie bey dem vorhergehenden Puncte erinnert worden ist. Es läßt sich übrigens in diesen Dingen keine Regel sezen. Es kömmt hiebey auf die Wohlanständigkeit und die hohe Würde des Regenten an. Jedoch fängt man nunmehr von selbst an, den Grundsatz anzunehmen, daß der Stand des Regenten dergestalt erhaben ist, daß er dieses äußerlichen Schimmers, wenigstens täglich, gar nicht bedarf.

Die Almosen und Mildthätigkeiten des Regenten wie auch die besondern Belohnungen und Gnadenbezeigungen, die der Regent gewissen Personen durch Geschenke erweiset, werden ebenfalls aus der Chatoulle bestritten, wie auch öfters viele Personen, besonders für arme Officierwittwen. Wenn dergleichen Mildthätigkeiten, Belohnungen und Gnadenbezeigungen durch Erlasse aus den schuldigen Abgaben bestritten werden: so verursachet solches allemal eine große und nachtheilige Unordnung in dem Kammeretat, wo man auf dergleichen Einkünfte bereits seine Rechnung gemacht hat. Wollte ein Regent jedoch diesen Weg erwählen: so wird es allemal gut seyn, wenn er aus der Chatoulle so viel bar bezahlen läßt, als die Abgaben, welche man Jemanden schenken will, betragen, um damit leztere entrichten und abführen zu können. Auf diese Art entsteht kein Ausfall im Kammeretat.

Die Auszierung der Hofcapelle, der Gehalt für die Geistlichen, der Aufwand für die Medicin, zu der Gesundheit des Regenten und seines Hauses, und die Besoldung der Leibärzte, sind gleichfalls eine wichtige Ausgabe der Chatoulle. Man sezt gemeiniglich zu einer

ner jeden dieser Ausgaben etwas Gewisses aus. An verschiedenen Höfen gehören auch die Kosten der auswärtigen Correspondenz, besonders der geheimen, unter die Ausgaben der Chatoulle. Allein öfters wird auch darauf eine gewisse Summe ausgeworfen, die aus der Kammer an den Cabinetssecretär bezahlet wird. In großen Staaten aber gehört diese Sache unter den Aufwand der Staatscanzelley oder des Cabinets, wozu eine beträchtliche Summe erfordert wird.

Ueber die Chatoulle ist ein besonderer Rendant oder Chatoullier bestellet, welcher gemeiniglich den Titel eines Raths, geheimen Secretärs, oder geheimen Kämmeriers, hat. Es ist dieses ein sehr gefährlicher Posten. Sein Amt besteht zwar eigentlich darin, daß er die in seine Casse ein- und wieder herausgehenden Gelder richtig und treu berechte, sonst aber kömmt ihm so wenig, wie einem andern Rentmeister zu, über die Einnahme und Ausgabe zu urtheilen, oder darin zu rathen. Weil er aber doch am nächsten mit dem Regenten umgehet, oft auch dessen besonderes Vertrauen genießt, und Gelegenheit hat, sich in die Sachen weiter, als in die bloße, schon von andern regulirte, Einnahme und Ausgabe, einzumengen, auch öfters wirklich von dem Regenten darein gezogen, und zu mehrern gebraucht und autorisiret wird: so kann ein solcher Mann in die gefährlichsten Umstände gerathen, zumahl wenn er allein etwas nach seinen Einsichten dabey einrichtet, oder die Gnade des Herrn mißbrauchet, und sich einfallen läßt, einen kleinen oder großen Premierminister abzugeben; insonderheit aber, wenn er vermittelst der Chatoulle den Eigennutz vieler Leute entweder kitzelt oder verletzet. Dieses alles giebt öfters in dem Zustande eines solchen Bedienten bey dem Leben des Regenten, oder doch nach dessen Tode, zu vielen schlimmen Folgen Anlaß, sonderlich, da es dergleichen Bedienten bey allen wahren und falschen Gönnern und Freunden, die ihnen die Gnade des Herrn

verschaffet hat, selten auch an vielem recht bittern heimlichen Haß fehlet.

Will ein Chatoullier als ein kluger und vernünftiger Mann handeln, und sich bey seinem Amte vor aller Verantwortung sicher stellen: so wird er in seinen Geschäften ausnehmend vorsichtig seyn, und sich in keine Dinge mischen, die nicht in sein Amt einschlagen, sondern sich davon, so viel nur möglich ist, entfernen. Er wird sich vor allen Cabalen und Intriguen, die so oft bey Hofe sowohl, als bey den Collegiis, vorgehen, sorgfältig hüten und daran keinen Antheil nehmen. Weil er lediglich und unmittelbar von dem Willen des Regenten abhängt, wird er dahin sehen, daß er dessen klaren, unverdächtigen und unerschlichenen Willen, sowohl ihm selbst, als andern, in allem, was er gethan hat, allezeit, und zwar so vorlegen könne, daß dagegen kein Unterschleif oder Mißbrauch der Gnade, oder sonst so etwas von Gefährde, mit Grunde aufgebracht werden könne. Er wird also nichts im großen und kleinen thun, dazu er nicht entweder durch generale und beständige schriftliche, vom Regenten unterzeichnete, Verordnung ein für allemal befehligt worden, oder dergleichen speciale Ordre bekommen hat. Ein beständiges Anfrage und Resolutionsprotokoll, welches der Chatoullier führt, der Regent aber bey jedem Punct signiret, ist bey so vielen besondern Vorfallenheiten, darin man doch immer sicher gehen soll, eines der bequemsten Mittel für den Herrn und Diener. Denn die Regenten geben nicht immer schriftliche Ordres, sondern befehlen das meiste mündlich, geschwind, und wie es vorfällt; oder es geschieht solches durch einen Cavallier, Kammerdiener, Pagen, Lackey, u. d. gl. Der Befehl muß daher erst, seinen Umständen nach, protokolliret, und bey oder vor der Vollstreckung das Protokoll vom Regenten signirt seyn. Der Chatoullier muß sonderlich nichts, ohne Specialbefehl vom Herrn, an andere, und ohne richtige Quittung von diesen, und was an den Herrn selbst bezahlt wird, ohne Bekenntniß von diesem im gedachten Protokoll, bezahlen. Hierauf maß sich auch sein zu führendes Manual der Ausgabe, wie auf die andern Verordnungen, sonderlich aber auf den vom Regenten approbirten Einnahme-Etat der Chatoulle, die Einnahmerechnung, und endlich auf einen gleichen Etat der schon ordinär aus der Chatoulle zu verrichtenden Ausgabe gründen. Mit dem Manual muß das gleichfalls zu haltende, auf alle Tage zu schließende Cassenbuch, worin auf eine Seite die Einnahme, auf der andern die Ausgabe, und unten der Cassenbestand, zu sehen sind, überein stimmen,

mit

mit selbigem aber die Casse immer wirklich überein kommen. Weil endlich der Chatoullier eigentlich keinen, als dem Regenten, die Rechnung ablegen und justificiren kann, wozu zuweilen besondere Commissarien verordnet werden: so muß der Chatoullier die Vorsicht dabey gebrauchen, daß er sich seine Rechnung von Monat zu Monat abnehmen, und von dem Regenten, nach vorhergehender Untersuchung, durch dessen Unterschrift genehmigen, und sich bis dahin von aller fernern Berechnung liberiren lasse. Wiewohl es öfters sehr schwer fällt, zu diesen Bedeckungen zu gelangen, sonderlich bey Regenten, die viel zu thun haben, mit Lebhaftigkeit denken, und sonst Verhinderung, oder auch zu dergleichen Beschäftigungen kein Belieben haben; oft aber verhindert es auch der schnelle Tod des Regenten, alles so einzurichten und immer wichtig zu seyn. Ordnung, Treue und Redlichkeit müssen, wie bey allen Rendanten überhaupt, also auch bey einem Chatoullier, die vornehmsten Stützen seyn, worauf derselbe sich wieder alle Gefahr und Verantwortung verlassen kann.

Chatoullgüter, Patrimonialgüter, oder Landesfürstliche Privatgüter, sind diejenigen Güter, welche der Regent als eine andere Privatperson besitzt, und durch Erbschaft, Kauf und andere unter Privatpersonen zu Erwerbung des Eigenthumes gewöhnlicher Wege, erlanget hat, und daher dieselben ordentlicher Weise nicht von der Kammer, sondern von einem besondern dazu verordneten Chatoullen- oder Hofkammeramte, oder wie sonst der willkührliche Titel lautet, verwalten läßt.

Es giebt aber doch auch eigentliche Kammer- und Domänen-Güter, so Chatoullgüter heißen, wenn nämlich ihre Einkünfte zu der Chatoulle oder den Handgeldern des Regenten besonders und vor andern gewidmet sind. Selbige werden auch, wie andere Kammergüter, bey der Kammer administriret, und nur die Revenüen davon in die Chatoulle geliefert. Sie haben also mit den Geschlechts- Erb- Familien- Patrimonial- oder eigentlichen Chatoull-Gütern des Regenten keine Gemeinschaft.

Ehedem pflegten die Chatoullgüter oft auch bey der Kammer administriret zu werden, wodurch sie mit der Zeit wirkliche Kammergüter geworden sind, weil nachher aus dieser Administration die Vermuthung entstanden ist, daß sie entweder die Qualität eines Kammergutes ursprünglich gehabt hätten, oder doch den Kammergütern incorporiret worden wären.

Ein

Ein Regent kann diese Güter selbst und an sich, wie die Einkünfte, bloß zu seinem Privatnutzen, und nach der Weise eines Privatgliedes des Staates, wie eine andere Privatperson, anwenden und ist nicht verbunden, solche eben zum gemeinen Besten des Staates unmittelbar, oder zur Unterhaltung seines Standes, außer in Fällen der äußersten Noth, wo jede Privatperson ihr Vermögen aufopfern muß, zu widmen. Ja, er ist auch davon sonst zu den Einkünften des Fürsten und Staates, nach ihrem Unterschied, ordentlich und außerordentlich zu contribuiren schuldig.

Dem Regenten steht an diesen Gütern nicht nur der Besitz und Genießbrauch, sondern auch das unumschränkte Eigenthum und die freye Disposition zu. Er kann sie daher rechtsbeständig an Unterthanen und Auswärtige so weit veräußern, so weit nicht etwann ein Lehnsnexus, oder Familienverträge, darauf gelegte Fideicommisse, u. d. gl. hiebey eine mehrere oder wenigere Einschränkung, wie bey verschiedenen fürstlichen Häusern und bey andern Privatgütern geschieht, machen. Es kömmt auch auf des Regenten Willen an, ob er sie durch eine Incorporation zu ordentlichen Kammergütern machen, und sie zur Unterhaltung seiner und seiner Nachfolger Hoheit, oder zum Besten des Staates, widmen wolle; wo dann aus solchen Patrimonialgütern, Domänen- oder Kammergüter werden, und ihre vorige Eigenschaft verlieren.

Die Chatoull- oder Patrimonialgüter können theils in eigentlichen Landgütern, ihren wesentlichen und zufälligen Pertinenzien, theils in Städten, Flecken, Forsten, Fischereyen, Mühlen und andern Werken, oder mit Gütern verbundenen nutzbaren und niedern Regalien, wie auch andern nutzbaren Privatrechten bestehen. Und weil solche Güter der Regent besitzt, und dieser der mehr oder weniger unumschränkte Gesetzgeber und Fons juris in seinem Lande ist: so ist es gar kein

Wun-

Wunder, daß er diese Güter oder auch ihre Einkünfte, auf vielerley Weise mit allerley Präeminentien, Rechten, Privilegien und Vorzügen versehen könne, als wenn es Kammergüter wären. Wer wollte dieses auch in regula einem Regenten bey seinen eigenthümlichen Gütern verwehren, da er solche Rechte doch den Gütern der Unterthanen beylegen kann, wenn nicht etwas besonderes in der Staats = und Landesverfassung solches verhindert. Um diese Privilegia muß man sich in einem Staate besonders bekümmern. Denn, da die Revenüen des Landesherrn von Domänen und Regeln z. B. allerhand Vorzüge wegen ihrer Schulden in Concursu creditorum genießen: so werden die Revenüen von fürstlichen Privatgütern und ihre Activa oft mit diesen Vorzügen ebenfalls versehen. Man pflegt zwar hiebey die Erinnerung zu machen, daß die Verbindung solcher Vorzüge und Rechte ohne Eintrag in Privatrechte anderer Privatleute geschehen müsse, wenn sie nach der Gerechtigkeit, als der Seele aller Handlungen eines Regenten, die er auch als ein Privatus, oder als ein Regent vornimmt, eingerichtet seyn soll. Allein, es ist dieses ein offenbarer Widerspruch; denn wenn solche Güter z. B. das Vorgangsrecht in Concursen haben sollten, so ist ja solches, ohne andern Privatpersonen an ihren Rechten Eintrag zu thun, nicht möglich.

Hrn. Bergius Policey = und Cameral = Magazin, Th. II. S. 8. fgg. v. Justi Cammeralwissenschaft, Th. II. §. 76.

Es haben einige die Chatoullgüter als überflüssig, und als solche, die dem Staate mehr nachtheilig als nützlich wären, angesehen. Allein, die Gedanken dieser Widriggesinnten sind nicht sowohl in der Sache, als vielmehr in dem Wege, dergleichen Chatoullgüter zu erlangen, gegründet. Ein Fürst ist zugleich ein Mitglied der bürgerlichen Gesellschaften, und er hat, wie oben gezeigt worden, verschiedene Ausgaben, die nicht von ihm, als einem Fürsten, erfordert werden. Woher soll nun

nun der Fürst die Gelder, zu Bestreitung dieser Ausgaben, nehmen? Entweder von den fürstlichen Einkünften, oder von den Chatoullgütern. Soll das erste geschehen, so muß er diese von dem Reichthume des Staates und der Unterthanen nehmen. Ist der andere Fall möglich, so können die Unterthanen und der Staat mit diesen Abgaben verschonet werden. Dies ist beyden nützlich, weil es die Ausgaben vermindert, und also den Reichthum erhält und nach Beschaffenheit der Umstände vermehrt. Ist es demnach möglich, daß ein Fürst, ohne Nachtheil des Staates und der Unterthanen, Chatoullgüter erlangen könne, so ist die Erlangung von diesen dem Staate und den Unterthanen nützlich.

Unter diejenigen Mittel, welche insgemein zur Erreichung dieser Absicht vorgeschlagen werden, gehört zuvörderst die Ankaufung liegender Güter von dem, was von den jährlichen fürstl. Einkünften erspart wird. Allein, es ist 1) nicht allemal der Staatsklugheit gemäß, wenn man einem Fürsten den Rath giebt, liegende Güter als Chatoullgüter anzukaufen. Denn, es kann dieses leicht ein Mittel werden, die jährlichen Einkünfte der Unterthanen, und die jährlichen fürstlichen Einkünfte, zu schwächen. Es ist auch 2) nicht allemal der Staatsklugheit gemäß, wenn man dafür sorget, daß von den jährlichen fürstlichen Einkünften etwas erspart werde; denn dieses kann leicht ein Mittel werden, die Erhaltung und Erweiterung des Capitals von den fürstlichen Einkünften zu verhindern, indem es nicht nur die Nahrung der Unterthanen schwächet, sondern auch eine Ursache von dem Mangel der Policeyanstalten wird, welche der Flor des Staates nothwendig erfordert.

Der Theil, den man von den fürstlichen Einkünften jährlich erspart ist in der That als ein Theil der fürstlichen Einkünfte welcher außer dem Lande verzehret wird, anzusehen.

Ein anderes Mittel, welches zu dieser Absicht insgemein vorgeschlagen wird, geht auf die Gewerke und

Fabri-

Fabriken. Man giebt dem Fürsten den Rath, dergleichen anzulegen, und aus demjenigen, was damit gewonnen wird, ein Capital zu machen, was alsdann ein Chatoullgut ist. Der Vorschlag ist reizend, allein der Erfolg ist nicht allemal nach Wunsch. Wie viele Fürsten sind in der Welt, die hiedurch ihre Absicht erreicht haben? Viele haben durch diesen Weg ihre Chatoullgüter merklich vermindert. Der Unterthan sieht diese Dinge als Mittel an, sich reichlich zu ernähren, und seine Güter nutzbarer zu machen. Er giebt einen Theil von seinem Fleiße alsdann dem Staate mit Vergnügen. Was folget, wenn wir dasjenige entwickeln, was in diesen Gedanken verborgen liegt? Gewerke und Fabriken, die ein Fürst anleget, werden nicht leicht den Flor des Handels befördern, wofern diese auch nur in einigen Stücken einige Hindernisse in den Nahrungsgeschäften der Unterthanen setzen sollten.

Wir wollen es versuchen, ob wir einige Quellen entdecken können, aus welchen ansehnliche Chatoullgüter eines Fürsten nicht zum Schaden, sondern zum Nutzen des Staates und der Unterthanen, entspringen.

Die erste Quelle sind Gewerke, die Gold und Silber ohne Handel bringen. Daß dieses Mittel seyn können, einem Fürsten Geld zu erwerben, erhellet aus dem Begriffe des Geldes. Daß hiedurch die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen nicht geschwächet, sondern vielmehr erhalten und erweitert werden, ist aus folgenden Stücken klar: 1) Können sie Mittel werden, einige, die an diesen Gewerken arbeiten, im Staate zu ernähren und dieß befördert den Reichthum der Unterthanen und des Staates. 2) Da diese Gewerke Gold und Silber ohne Handel bringen, so können sie die Handlung im Staate nicht schwächen, folglich auch nicht die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen. 3) Diese Gewerke bringen Gold und Silber, folglich Geld. Daher sind sie Mittel, Capitalien ins Land zu bringen, und darum auch Mittel,

das Nahrungsgeschäft der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern.

In diese Classe gehören: 1) die Gold- und Silber-Scheidung, welche Hr. Baron v. Schröder in seiner fürstl. Schatz- und Rentkammer, Cap. 66. dem Fürsten angerathen hat. Hierunter ist aber die eigentliche Scheidung zu verstehen, welche von dem so genanten Goldmachen merklich unterschieden ist.

2) Die Bergwerke. Diese können einem Fürsten auf eine dreyfache Art nutzbar werden; a) indem sie viele Menschen in einem Staate ernähren; b) indem er überhaupt einen gewissen Theil der Ausbeute bekömmt; c) indem er von seinem Gelde einige Theile mit anbauet. Die beyden ersten Gründe geben fürstliche, und der letzte giebt eigenthümliche Einkünfte; daher ist nur dieser als ein Mittel zur Erlangung der Chatoullgüter anzusehen.

3) Es ist einem Staate nützlich, wenn er alle Accise, die von denen, die an den Bergwerken arbeiten, dem Staate zufällt, dem Fürsten als Chatoullgüter verwilligt. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß alle Bergwerke, wenn sie gleich keine Ausbeute geben, dennoch dem Staate nützlich sind, weil sie zu nicht geringen Vortheil des Landes eine große Menge Leute erhalten. Aber auch diese Furcht, daß sie keine Ausbeute geben, hält die Unterthanen zurück, den Anbau zu besorgen. Verwilliget der Staat die zuvor bestimmte Accise dem Fürsten als ein Chatoullgut, so wird dieser, wenn er mit seinem Gelde den Anbau der Bergwerke besorgt, Vortheile gewinnen, wenn sie gleich keine Ausbeute geben.

4) Ferner gehören in diese Classe alle Gewerke und Fabriken, welche nur durch die Handlung Geld einbringen, und von den Unterthanen mit Vortheil nicht angelegt werden können, aber doch die Nahrungsgeschäfte der Unterthanen zu erhalten und zu erweitern vermögend sind. Dahin gehören z. B. die Salpetersiedereyen und Porzellainfabriken.

Hrn. G. R. Darjes erste Gründe der Cameralwissenschaften, Jena 1756. gr. 8. S. 556. fgg.

Chatoyante, siehe Katzenauge.

Chatrer, Castrieren; siehe Verschneiden.

Chauche-branche, siehe Ziegensauger.

Chauchière, siehe Kalk-Ofen.

Chaude, siehe Glühe.

Chauderet, ſiehe Hautform.
Chaudière, ſiehe Keſſel.
Chaudronnier, Chauderonnier; ſiehe Kupferſchmied.
Chauffage, ſiehe Feuerung.
Chauffage (*Bois de*) ſiehe Holz. (Brenn-)
Chauffe chemiſe, ſiehe Hemd-Korb.
Chauffe-lit, ſiehe Bett-Wärmer.
Chauffe-pied, ſiehe Fuß-Wärmer.
Chauſſerette, ſiehe Feuer-Gicke.
Chaufour, ſiehe Kalk-Ofen.
Chauler, ſiehe Einkalken.
Chaume, ſiehe Stroppel. Stoppelfeld.
Chaumette, ſiehe Stoppel-Senſe.
Chaumière, Chaumine; ſiehe Stroh-Hütte.
Chaumontel eine Birnenſorte; ſ. Th. V. S. 469.

Chavonis, iſt eine Gattung Mouſſeline oder Neſſeltuch von Bengala, ſo eine Art von Tarnatana iſt. Siehe dieſes Wort.

Sie hat ihren Namen von demjenigen bekommen, der dergleichen Sorte am erſten machen laſſen. Es war der Herr von Chavonne, ein franzöſiſcher Edelmann, Obriſter von der Infanterie im Dienſte der Generalſtaaten der vereinigten Niederlande, und nachher um das J. 1714. Gouverneur auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung, welcher einige Zeit darauf befahl, daß man ihm dergleichen Neſſeltuch machen ſollte, dem man ſeither beſtändig ſeinen Namen gegeben hat.

Chauſſee, Fr. Chauſſée, nennt man überhaupt jeden gepflaſterten oder ungepflaſterten Weg, welcher erhabener angelegt iſt, als das neben ihm liegende Feld, und zu beyden Seiten mit Gräben, wie auch mit Unterſtützungen von Mauerwerk oder andrer Arbeit umgeben iſt; ein (mit aufgeworfener Erde gemachter) erhabene Weg, der über einen Teich oder Moraſt ꝛc. führt; oder auch ein Damm oder Deich, das Austreten eines Baches, Fluſſes ꝛc. zu verhindern. Siehe Damm. Deich.

Inſonderheit nennt man Chauſſee, Fr. Chauſſée de pavé, den etwas erhabenern und gleichſam gewölbten

Raum

Raum in der Mitte eines Steinpflaſters, zwiſchen den zwo abſchüſſigern Seiten deſſelben.

Auch nennt man heut zu Tage Chauſſee, jeden, mehr oder weniger nach Art der alten Heerſtraßen der Römer angelegten, mit kleingemachten Steinen bepflaſterten, in der Mitte etwas erhabenern, und an den beyden Seiten unmerklich abſchüſſigen Weg. Siehe Straße.(Land-)

Chauſſement, Chauſſure; ſiehe Fußwerk.

Chauſſes, ſiehe Hoſe.

Chauſſe-trape, L. Calcitrapa; ſiehe Diſtel- (Stern-)

Chauſſe-trape, f. Fuchseiſen Fußangel. Wolfsfalle.

Chauſſé trop haut, (*Le cheval eſt*) ſiehe unter Balzane.

Chauſſure, ſiehe Fußwerk.

Chauve-ſouris, ſiehe Fledermaus.

Chaux, ſiehe Kalk.

Chaya, Chaye, eine im Königreiche Golconda wachſende Pflanze, aus deren Wurzel die ſchöne dauerhafte rothe Farbe gezogen wird, die man an den oſtindiſchen gemalten und gedruckten Zeugen bewundert. Siehe unter Zitz.

Chayé, Chai, oder Schai, iſt die kleinſte Silbermünze, die in Perſien geprägt wird, und daſelbſt gangbar iſt; von ungefähr 12 Sols am Werth.

Chebek, ſiehe Schebecke.

Checao-Käſe, ſiehe Th. XI. S. 326.

Cheda, eine zinnerne Münze, die im Königreiche gleiches Namens, ſo in Oſtindien, in der Nachbarſchaft von des großen Mogols Staaten gelegen iſt, geprägt wird und gangbar iſt.

Es giebt zweyerley Sorten Cheda; eine von achteckiger, und die andere von runder Figur. Der achteckige wiegt 1½ Unzen, und paſſiret im Lande für 2 franzöſiſche Sols, ob ſie wohl, wenn man das Pfund Zinn zu 14 Sols ſchätzet, nicht leicht über 1 Sol 3 Den. gelten ſollte. Der runde Cheda gilt nur 4 Deniers. Man giebt 80 Coris oder maldiviſche Muſchelſchalen für einen von dieſen Chedas.

Chef, Levain de chef; ſiehe Grundſauer.

Chef, d'oeuvre, ſiehe Meiſterſtück.

Chegos, ist der Name eines gewissen Perlengewichtes der Portugiesen in Ostindien. 4 Chegos machen 1 Karat.

Cheiranthus, siehe Levcoje.

Chekao, eine Art Steine, die bey den Chinesern mit in die Composition des Porzellanes kömmt, und aus amiantähnlichen Fäden zusammen gesetzt ist. Sie löset sich im Salpetergeist unter einem Aufbrausen auf, und durch Calciniren verwandelt sie sich in einen Gyps.

Chelæ cancrorum, Krebsscheeren; siehe unter Krebs.

Chelidonia palustris, siehe Dotterblume.

Chelidonium, siehe Schellkraut.

Chelinguen, sind große flache Bothe, mit hohen Seitenbretern, welche man auch wohl Dinguen nennet, und deren man sich zu Pondichery, an der Küste von Coromandel, bedienet. Diese Bothe sind aus dünnen Bretern gemacht, welche bloß mit Stricken an einander gebunden, und die Fugen nicht einmal mit Theer, Leim, ꝛc. verstopft werden; daher das Wasser auf allen Seiten und in solcher Menge durchdringt, daß die Reisenden alle Augenblicke in Gefahr stehen, zu ertrinken. Diese Bothe sind so unsicher, daß beständig zween Männer zu thun haben, das Wasser mit großen ledernen Eimern auszuschöpfen; ein andrer regiert das Steuerruder, und sechs haben mit Rudern zu thun.

Die Engländer nennen diese Bothe Mussoolaen, bedienen sich ihrer zu Madras, und behaupten, daß man sich wegen des starken Stoßes des Wassers an der ganzen Küste von Coromandel keiner andern Bothe bedienen könne.

Chellas, Chelles, Chilas oder Chillas, heißt eine Art gewürfelte bunte Baumwollenzeuge, welche aus Ostindien, und insonderheit aus Surate, kommen. Das Stück hält 13 bis 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite. Auf der Küste von Coromandel fabriciret man dergleichen von verschiedener Sorte, die alle würfelicht gemalt sind. Man bedienet sich ihrer in Europa nicht sonderlich; daher ihrer auch wenige heraus kommen. Ihr größter Gebrauch

brauch in Indien ist, daß man Pagnas für die Sclavenmädchen daraus macht, welches eine Art Kleidung ist, die sie vom Gürtel bis auf die Füße bedeckt. Die Holländer bedienen sich ihrer auch in Indien durchgehends anstatt der Unterhosen, wegen des Schweißes, und wechseln der Reinlichkeit halben zum öftern damit ab.

Es giebt Gattungen von Chelles, die man auch Kattequis, oder würfelichte Pagnes nennt. Siehe Kattequi

Chema, ein Maß, welches bey den Athenienſern 2 bis 3 Quent, bey den Römern aber 1½ Pfund betrug.

Chemie, Chimie, oder Chymie, ist diejenige Wissenschaft, welche zum Gegenstande hat, die Natur und Eigenschaften aller Körper durch ihre Zersetzungen und Verbindungen zu erkennen. Ich betrachte dieselbe hier bloß, in sofern sie eine Hülfswissenschaft bey der Oeconomie ist.

Die Chemie macht uns nicht nur die Natur und Eigenschaften der Körper bekannt, sondern lehrt auch die rechte Bearbeitung der Körper, um sie in der Welt brauchbar zu machen. Gleichwie die Naturkenntniß dem untersuchenden und mit Versuchen beschäftigten Landmanne zu einer Kenntniß der Körper nach ihrem äußern Ansehen, Beschaffenheit und Structur verhilft: so eignet sich die Chemie dessen Vertrauen mit nicht wenigern Rechte zu, wenn er sich unterrichten will, woraus die Körper, welche der Gegenstand seiner Untersuchungen sind, bestehen, und was für Wirkungen und Veränderungen aus verschiedenen Vermischungen und durch die Kunst gelenkten Unternehmungen, um die eigenen Gesetze der Natur und die Verhältnisse ausfündig zu machen, erfolgen. Es ist bekannt, daß die Wissenschaft vieler wirthschaftlichen Verrichtungen in Häusern, als: die Bereitung so mannigfaltiger Speisen, das Bierbrauen, Weinbereiten, Brandweinbrennen, der Gebrauch und die Verfertigung allerley zum Brennen und Leuchten gehörigen Sachen, u. s. w. entweder auf chemischen Grundsätzen beruhen, oder auch mit chemischen Arbeiten

völlig überein kommen; daher sie von derselben Licht erhalten, oder aus der vorsichtigen Anwendung derselben Erläuterungen, Zuwachs und Verbesserungen zu erwarten haben. Es ist auch unläugbar, daß gewisse Künste und Handwerke ganz und gar auf dieser Wissenschaft beruhen, und von derselben Dienste und Handreichung erfordern, worunter das Glasmachen, Thonarbeiten, Porzellainbereitungen, das Erz- und Metallschmelzen, die Färber- und Malerkunst, Gärbereyen, Salz-Zucker- und Seifensiedereyen, das Vergolden, Versilbern und Verzinnen, das Löthen und Krätzschmelzen, Loh- und Weißgärben ꝛc. gehören. Eben so erweislich ist auch die Nothwendigkeit dieser Wissenschaft zur Anstellung landwirthschaftlicher Untersuchungen. Denn, es ist unstreitig, daß, wenn wir von der Nahrung und der Beförderung des Wachsthums der Pflanzen deutliche Begriffe haben wollen; wenn die verschiedenen Eigenschaften unterschiedener Erdarten gehörig untersucht werden sollen; wenn man dienliche Materien, dem Erdreiche den Verlust, welchen es durch jährliche Hervorbringung der Gewächse gehabt hat, zu ersetzen finden will; wenn man, nach der verschiedenen Natur des Erdreichs, mit allerley Düngungsarten und andern Verbesserungen vorsichtig umzugehen im Stande seyn will, so daß es demselben zu einer anhaltenden und sichern Unterstützung gereiche; wenn man gewisse Regeln ausfündig machen will, wie die Dünger vorsichtig zu bewahren, vortheilhaft zu vermehren, schnell zur Verfaulung und zu rechter Zeit unterzubringen; wenn der Grund und Vortheil von der Trocknung und unschädlichen Erhaltung des Getreides gezeigt werden soll; wenn die Krankheiten gewisser Aecker und Wiesen, als: Säure, eine sehr kalte und brennende Natur, u. s. w. erkannt, gehoben und verhütet werden sollen; und wenn endlich in mehr ähnlichen Umständen eine deutliche und gründliche Kenntniß erhalten, und darnach mit Nutzen Untersuchungen und Versuche vorgenommen werden sollen:

len: so werden unläugbar von dieser Wissenschaft Hülfe und Unterstützung erfordert.

Die Chymie ein Vorbild der Oeconomie; Auszug aus einer d. 10. May 1758 von Heinr. Fr. Delius gehaltenen lat. Rede, st. im 21. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1758, 8. S. 195—209.

Diss. om Chemiens tillampning til ylle manufacturers förbättring, Præs. D. GADD. Resp. Leisten Abo, 1765

Goetfr. Aug. Hofmanns Chymie zum Gebrauch des Haus-Land- und Stadtwirthes, des Künstlers, Manufacturiers, Fabricantens und Handwerkers; Preisschrift, welche die in den öconom. Nachr. darauf gesetzte Prämie erhalten hat. Leipz. 1757, 8. 1 A. n. 14 B. T.

Eb. dess. chymischer Manufacturier und Fabricant, darinnen die Anfangsgründe der Metallurgie und Apothekerwissenschaft, vornämlich aber derer Künste, Handwerker und Wirthschaft, wie der Handwerksmann solches verstehen und abfassen kann, abgehandelt werden. Mit dazu gehörigen Rissen Gotha 1758, 8. 1 A. n. 8 B. T.

Fr. Home Vorstellung des Ackerbaues nach den Gründen der Chymie, st. im 16. Th. der öcon. physical. Abhandl. Leipz. 1759, 8. S. 782—911.

Abriß einer chymisch-öconomischen Vorlesung, st. in Wilh. Otto Struvens patriotischen Vorschlägen und pract. Untersuch. die Chymie, Medicin und Wirthschaft betreffend, Basel 1771, 8. S. 24—48.

Agriculturæ fundamenta chemica. Akerbrukets Chemiska Grunder Præs. JO. GOTTSCH. WALLERIUS Resp. Gust. Ad. Gyllenborg. Upf. 1761, 4 Schwed. und Lat. 1 A. 17 B.

Ins Deutsche von mir übers. u. d. T. Hrn. Wallerius chymische Grundsätze des Ackerbaues. Berlin 1764, 8. 16 B. st. auch im 2. Th. des gemeinnütz. Natur- und Kunstmagaz. Berl. 1764, 8. S. 577—829.

Franz. übers. u. d. T. Elemens d'agriculture physique & chymique, à Yverdon, 1766.

Chemin, siehe Straße. Weg.

Chemine, siehe Feuerbock.

Cheminée, s. Feuermauer. Kamin. Schornstein.

Chemise, siehe Futtermauer. Hemd.

Chemise, (*Oeufs en*) siehe Eyer. (Verlorne)

Chemisette, siehe Futterhemd.

Chemnitzer Luftwasser, siehe Luftwasser.

Chenaie, Chenaye, siehe Eichwald.

Chêne, siehe Eiche.

Chêneau, siehe Dachrinne.

Chenet, siehe Brand-Bock.

Chenevotte, siehe Ageln.

Chenil, Chenin; siehe Hundsstall.

Chenille, siehe Raupe.

Chenille, (*) (sprich Schenillie) nennt man eine Art Agrements, Borten, Schnürchen oder Streifchen von Seide, Schmelzfäden ꝛc. womit Frauenzimmerröcke und Mannswesten auf eine geschlängelte Art garnirt werden. Es giebt eine Gattung, welche ganz zart von Sammet abgeschnitten, und auf Saiten oder subtilen Draht gewunden ist. Sie haben diese Benennung aus dem französischen Chenille, wegen ihres rauchen Ansehens und ihrer Aehnlichkeit mit einer Bärenraupe, bekommen, wie sie dann wirklich von einigen auch Räupchen genannt werden. Sie sind eine Waare der Bortenwirker; wiewohl sie auch unter die Frauenzimmer-Galanteriearbeit gehören. Vormals trug das Frauenzimmer im Winter schwarze seidene mit dergleichen Räupchen entweder halb oder ganz durchschlungene so genannte Chenillen-Kappen über den Fontangen. Siehe auch Blonden.

Auch hat man unlängst den Namen Chenille einer Art von Deshabillé, oder bequemer und flüchtiger männlichen Oberkleidung gegeben, welche ungefähr den Schnitt und die Länge eines Mantelrockes nebst einem Kragen hat, mehrentheils aber aus 4 Blättern besteht, und mit engen Aermeln versehen ist, und der sich die jungen Stuzer sonderlich bey frühen Spaziergängen zu bedienen pflegen.

Chenin, siehe Chenil.

Chenopodium ambrosioides oder Botrys *Linn.* siehe Traubenkraut.

Chenopodium Bonus Henricus Linn. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* Feldspinat, wilder Spinat; siehe unter Spinat.

Chenopodium scoparia, Besenkraut; siehe unter Senf. (Bauern-)

Chenu, siehe Eisgrau.

Che-

(*) Nicht, wie in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, und Adelungs Wörterbuch steht, Chenelle.

Cherasis, sind Gattungen von goldenen Schaumünzen oder Zahlpfennigen, die in Persien geprägt werden.

Cherasis bedeutet in der persischen Sprache edel; und hat man eben diesen Schaustücken wegen des edlen Metalles, woraus sie fabricirt werden, diesen Namen gegeben. Es haben zwar einige Reisebeschreiber geglaubt, der Cherasis wäre eine gangbare Münze; es ist aber gewiß, daß in Persien keine goldene Species geschlagen werden. Siehe auch Tela.

Cherafs sind banianische Geldwechsler, die sich in Persien, insonderheit zu Scamachi am caspischen Meere, niedergelassen haben. Sie werden in der Handlung für so verschlagen geschätzt, daß sie es sogar noch den Juden zuvor thun.

Cherchane, siehe unter Gingang.

Cherche, siehe Lehr.

Cherche-fiche, Cherche pointe; siehe unter Durchschlag.

Chercolée oder Cherconnée, ist eine Gattung von Chuquelas, oder indianischer Zeuge von Seide und Baumwolle. Der einzige Unterschied ist, daß die wahren Chuquelas ganz gestreift, und unter den Chercounees einige gewürfelt sind. Siehe Cuquelas.

Chère, siehe Tafel.

Chère Adame, eine Art Birn; siehe Th. V. S. 431.

Cherif, eine ägyptische Goldmünze, die auf 6 Livres 17 Sols und 3 Den. französischer Münze geschätzt wird.

Cherimolias, siehe unter Annona.

Chermes, Scharlachbeeren; siehe Kermes.

Cherokesen, siehe Irokesen.

Cherque-molle, eine Art indian. Zeuge von Seide und Bast.

Cherrydérrys, ein halbseidener Zeug, welcher ursprünglich in England zuerst gemacht worden ist, nunmehr aber auch zu Leipzig und anderwärts fabricirt wird. Man hat gestreift, würfelicht ꝛc.

Chersydrum, fliegende oder Schießschlange; siehe unter Schlange.

Cherubin, siehe Engelskopf.

Chervi, Chervis siehe Zuckerwurzel.

Cheſter Käſe, ſ. unter Käſe.
Cheval, ſ. Pferd.
Cheval-bayard Chevalet; ſ. Arum
Cheval marin, ſ. Wallroß.
Chevalement, ſiehe unter Strebebalken.
Chevalet, ſiehe Roſt, beym Hutmacher. Küſtbock. Schabebaum. Staffeley. Stütze, beym Seiler. Vergoldſtaffel. Winne.
Chevalier, ein Waſſervogel; ſ. unter Schnepfe (Waſſer-)
Chevaliere d'induſtrie, ſ. Induſtrie.
Chevauchée, ſ. Ritt.
Chevecel, ſ. Kopfkiſſen.
Chevecine, ſ. Halfter.
Chevelure, ſ. Haupthaar.
Cheverſeul, ſ. Kopfbret.
Chevet, ſ. Kopfküſſen.
Chevetre, ſ. Hängeeiſen. Halfter. Stichbalken.
Cheveu, ſ. Haar.
Cheveu de Venus, Frauenhaar, Venushaar; ſ. Adianthum.
Cheville, ſ. unter Nagel.
Cheville de charnière, ſ. Charnierſtift.
Cheville ouvrière, ſ. Nagel. (Schloß- oder Schluß-)
Cheville à rivet. Klingbolzen ſ. unter Bolzen.
Chevilles, Chevillures, ſ. Zinken.
Chevillette, ſ. Dorn, bey den Schlöſſern.
Chevillon, ſ. Docke, bey den Drechslern.
Chevillures, ſ. Chevilles.
Chèvre, ſ. Hebezeug. Sägebock. Ziege.
Chèvrefeuille, ſ. Geisblatt.
Chevrette, das Weibchen des Rehbocks; ſ. unter Rehbock.
Chevreuil, ſ. Rehbock.
Chevreuſe, eine Pfirſichſorte; ſ. unter Pfirſich.
Chevrillard, ein Rehkalb; ſ. unter Reh.
Chevron, ſ. Dach-Sparren.
Chevron de gazon, ſ. Th. I. S. 502, u. Raſen-Sparren.
Chevrotage, ſ. Ziegengeld.

Che-

Chevrotine, s. Ziegenschrot.

Chiaroscuro, s. unter Camajeu.

Chibou-Gummi, amerikanisches Galipot, Fr. Gomme de Gommier, ist ein gewisses, dem europäischen Galipot nicht ungleiches, aber nicht sogar stinkendes, Harz. Es rinnt in häufiger Menge aus einem großen Baume in den amerikanischen Inseln, welchen man den Gummi-Baum, Fr. Gommier, zu nennen pflegt, weil er eine überaus große Menge Gummi giebt. Sein Holz ist hart und weiß; das Laub gleicht den Lorbeerblättern, nur daß sie größer sind. Seine Blüthen sind klein und weiß, und stehen büschelweise an den Spitzen der Zweige. Die Frucht ist so dick als eine Olive, beynahe dreyeckig und dicht, zuerst grün und hernach braunroth; ihr Fleisch ist mürbe, und ganz voll weißlichen und leimichten Harzes. Es wird uns in Fäßchen zugeführt. Diese sind in große breite Blätter von einem in dem Lande wachsenden großen Baume, Cachibou genannt, eingeschlagen; daher dann dieses Gummi seinen Namen bekommen hat. Die Leute in Amerika, und die Wilden, brauchen diese Blätter zu allerley; insonderheit legen sie dieselben in ihre Gewürzkörbe, damit die Luft nicht dazu kommen möge. Bisweilen brennen sie dieses Gummi statt des Oehls.

Einige verkaufen dieses Gummi anstatt des Gummi-Elemi; andere für das Gummi Anime; noch andere für Tacamahaca; man muß sich also vor dergleichen Betrug hüten.

Siehe auch **Gummi-Baum**.

Chiches, Pois chiches, Kicher-Erbsen; siehe Kicher.

Chichon, römische Lactuken; siehe unter Lattich.

Chicorcée, siehe Cichorien.

Chien, siehe Hahn am Schlosse eines Gewehres. Hund.

Chien de mer, siehe Hayfisch.

Chient-dent siehe Quecken.

Chiffer, Fr. Chiffre, die Geheimschrift; die Art mit verabredeten Characteren oder Zahlen einander geheime Dinge zu schreiben.

Fer-

Ferner nennt man Chiffer, einen verzogenen Namen; die zierlich in einander gezogenen Anfangsbuchstaben eines Namens; ein Name im Zug; ein verschränkter Namenszug, z. B. auf Petschaften, auf Staatswägen ꝛc.

Chiffon, ein schlechter Lappe; siehe Hader.

Chiffonnes, (Branches) s. Th. IV. S. 271; u. Th. VI. S. 359.

Chiffre, siehe Chiffer. Ziffer.

Chigger, siehe Chike.

Chignon, (sprich Schinjong) Fr. Chignon nennt man, in der Putzkunst, die vom Nacken glatt hinauf geschlagenen, und auf dem Kopfe angesteckten Hinterhaupthaare des Frauenzimmers.

Es giebt an den Coeffüren der Frauenzimmer geflochtene Chignons à jour, u. d. gl.

Chike, Chique, Chigger, L. Pulex penetrans *Linn.* Fr. Chique, Pou de Pharaon, ist ein auf den antillischen Inseln sehr gemeines, kleines, dunkelbraunes Insect, gleich einem Floh, aber noch etwas kleiner, welches sich unvermerkt in das Fleisch der Menschen, und zwar vornämlich bey denjenigen, welche barfuß gehen, unter der Fußsohle, insonderheit zwischen dem Nagel und dem Fleische, einfrißt, und daselbst ein schmerzhaftes und unerträgliches Jucken verursacht. Zuweilen schleicht es auch bis unter die Fingernägel; und Lerius will sogar an den Achseln, und andern weichen Theilen, Spuren ihres Anfalles bemerkt haben. An eben demselben Ort, welcher juckt, erblickt man einen schwarzen Punct, welcher, nach Beschaffenheit der Chike, größer oder kleiner ist. Läßt man dieses Insect einige Zeit unter der Haut stecken, so bildet es bald eine dünne häutige Capsel oder einen Beutel, worin sich das Insect verschließt, und für seinen Kopf nur kleine Oeffnung läßt. In dieses Beutelchen legt es sodann seine Eyer, deren sehr viele sind, welche den Nissen der Läuse gleichen. Diese nehmen täglich an Anzahl und Größe zu. In wenig Tagen

ist

ist ein solcher Beutel einer ansehnlichen Erbse groß, in welcher Zeit auch die Nisse anfangen auszukriechen, und, wenn sie nicht heraus gezogen werden, andere Beutel zu machen pflegen, woraus endlich bösartige Geschwüre entstehen. Der Abt *Chappe d'Auteroche*, in seiner Voyage en Californie, beschreibt dieses Insect, (welches die Brasilianer Ton nennen) unter dem Namen Nigua, oder Ningas, und versichert, eine solche Wunde könne tödtlich werden, wenn man nur einige Tropfen Wasser hinein kommen ließe; daher man alles Fleisch, welches mit solchen Beutelchen angefüllt wäre, gänzlich abschneiden müsse. Man fährt mit einer Nadel, oder, welches noch besser ist, mit der Spize eines kleinen Messers, rings herum, und nimmt solchergestalt das Säckchen und die Chike auf einmal hinweg. Wenn dieses Säckchen, worin die Eyer sind, unglücklicher Weise bersten, und davon das geringste in dem Fleische zurück bleiben sollte, leidet man so lange, bis sie ganz heraus sind. Ueberdieß entsteht daraus ein Geschwür, welches öfters am Gehen hindert. In solchem Falle (wenn nämlich der Beutel beym Herausnehmen zerrissen ist,) pflegt man die Wunde mit Tobaksasche auszufüllen.

Es ist nicht möglich, sich vor dergleichen Ungemächlichkeiten auf den Inseln zu hüten, insonderheit aber in denen Häusern, welche nur ein Stockwerk haben, und ganz und gar nicht gepflastert sind. Inzwischen bekömmt man nicht so viel von diesem Ungeziefer, wenn man sich hütet, barfuß zu gehen, wenn man lederne Strümpfe und Handschuhe trägt, sich oft wäscht und sich überhaupt reinlich hält, und wenn man an Oertern wohnet, wo der Boden mit Holz ausgelegt, oder wohl gepflastert ist. Herr v. Rochefort räth auch, in eben dieser Absicht, sein Wohnzimmer fleißig mit Seewasser zu besprengen. Die Sclaven, welche gemeiniglich barfuß gehen, und auf der Erde wohnen, pflegen sich, wie Barrere, in seiner Beschreibung von Guiana, meldet, die Fußsohlen mit

Ca-

Carapaöhl zu reiben, um von diesem Ungeziefer nicht so sehr geplagt zu werden; diesem ungeachtet aber sind sie damit beständig überhäuft, und haben gemeiniglich davon faule Beine. An den Indianern zu Vera-Crux wird man aus diesem Grunde lauter unförmige Beine, von den vielen Schnitten gewahr, wozu sie gezwungen sind, so oft sie von den Chiken angefressen worden. Sonst ist ein Umschlag von castilianischer Seife und Thran, das Beste, was man zur Tödtung dieser Insecten brauchen kann.

Die Chiken sind nicht nur eine Plage für die Menschen allein. Auch Affen, Hunde, Katzen, so gar die jungen wilden Tauben, sind zuweilen damit überstreut.

Berlin. Realschulzeitung, v. J. 1754. St. 65, S. 514.
Nützl. Beytr. zu den neuen Streitz. Anzeigen, v. J. 1771, St. 45.
Berlin. Sammlungen, V. B. 4. St. 1773, 8. S. 396, fgg. und VII. B. 3 St. 1775, 8. S. 235, fgg.

Chilas, Chillas; siehe Chellas.

Chiliophyllum, Schafgarbe; siehe Achillea.

Chimie, siehe Chemie.

China-Rinde, Cortex americanus, Cortex chinæ chinæ, Cortex peruvianus, Cortex sinensis, Quinaquina oder Quinquina, ist eine überaus trockene Baumrinde, in der Dicke von 2 oder 3 Linien, welche äußerlich rauschbraun, manchmal mit einem weißlichen Moose bedeckt, und inwendig glatt, etwas harzicht, von Farbe röthlich, oder wie der Rost am Eisen, von einem sehr herben Geschmacke, etwas anziehend, und von einem gewürzhaften, aber nicht unangenehmen Geruche ist, und wegen ihrer fieberstillenden Kraft auch die Fieberrinde, L. Cortex antifebrilis, oder febrifugus, genennet wird. Bisweilen bringt man sie in ziemlich dicken Rinden, die wenigstens 3 bis 4 Zoll lang, und ein Zoll breit, aber nicht zusammen gerollet sind; dieses sind vom Stamme des Baumes abgerissene Rinden. Manchmal sind sie dünn, wie kleine Röhrchen zusammen gerollet, äußerlich braun, mit zirkelrun-

runden zarten Strichlein gezeichnet, und mit Moos bedeckt, inwendig aber roth; dieses sind die Rinden von den kleinen Aesten. Ein andermal sind sie in sehr kleinen Stückchen, oder sehr klein geschnitten, inwendig gelb, und auswendig weißlich; dieses soll die Rinde seyn, die man von den Wurzeln abgezogen hat. Man muß diejenige erwählen, welche roth ist, oder ins Rothe fällt, und der Zimmetrinde an Farbe gleich kömmt; die nichts Unangenehmes im Geschmack, und der Bitterkeit etwas Gewürzhaftes an sich hat. Diejenige hingegen, welche klebericht, leimicht, hart wie Holz, alt, welk, unschmackhaft, und durch Vermischung irgend einer andern Rinde, die man in Aloesaft eingeweicht hat, verfälscht worden, ist zu verwerfen.

Der Baum, von welchen die Chinarinde kömmt, ist von Hrn. de la Condamine am besten beschrieben worden. Dieser reiste im J. 1737. von Quito über Lora nach Lima, um an dem mittlern Orte den Chinabaum zu untersuchen. Lora, oder, nach spanischer Aussprache, Loja, liegt an der peruanischen Küste ungefähr 70 Meilen südlicher, als Quito. Drittehalb Meilen von Lora, liegt der Berg Cajanuma; und dieses ist der Ort, wo die beste, wenigstens die berühmteste, Chinarinde gesammelt wird. Dieses erhellt daraus, weil sich noch vor 20 bis 30 Jahren die Kaufleute von einem Notarius eine Versicherung geben ließen, daß die von ihnen eingehandelte Chinarinde vom Berge Cajanuma wäre. Herr de la Condamine blieb eine Nacht auf dem Gipfel desselben bey einem daselbst wohnenden Landeseingebornen, der dazu bestellt war, die Rinden von diesen Bäumen zu sammeln.

Der Chinabaum wächst gerade, und unterscheidet sich von weitem durch seinen Gipfel, welcher über alle andere Bäume hervorragt. Er steht allzeit nur einzeln zwischen Bäumen von anderer Art. Wenn er ungehindert fortwachsen kann, so wird er über Mannsdick; wiewohl heut zu Tage selten Bäume von dieser Stärke auf dem Cajanuma angetroffen werden, weil die Bäume, von welchen man die erste Rinde erhalten hat, alle ausgegangen sind, nachdem man ihnen ihre Rinde gänzlich genommen hatte. Einige junge Bäume geben auch davon aus; die meisten aber bleiben. Herr de la Condamine hat sie nicht stärker, als eines Armsdick, auch nicht höher, als 12 bis 15 Fuß, gesehen. Ehedem hielt man die dichten Rinden für die besten;

jetzt aber sucht man, aus wohlgegründeten Ursachen, die feinsten.

Der Gebrauch der Chinarinde war den Amerikanern schon bekannt, ehe ihn die Spanier wußten, denen ihn die Landeseingebornen lange Zeit verhöhlt hatten. Der Erzählung nach, haben die Amerikaner die Entdeckung dieses Mittels dem Löwen zu danken, von dem einige Naturforscher versichern, daß er einer Art von Wechselfiebern unterworfen sey. Nachdem man gesehen hatte, daß diese Thiere von der Chinarinde fraßen: so bediente man sich ihrer in den Wechselfiebern, die in diesen Gegenden sehr gemein sind. Ob aber gleich die Spanier von Loxo, und in der ganzen Gegend, die Kraft dieser Rinde erkannt, und bewährt befunden hatten: so blieb sie doch der ganzen übrigen Welt noch so lange verborgen. Dieses Mittel ward 1638 bey Gelegenheit eines Fiebers bekannt, welches die Gräfin von Chinchon, Vicekönigin in Peru, nicht los werden konnte. Der Corregidor zu Lora, der dieses erfahren hatte, sandte seinem Beschützer, dem Vicekönig, die Chinarinde, und versicherte ihn schriftlich, daß er für die Genesung der Gräfin stände, wenn man ihr diese Fieberarznen geben würde. Der Corregidor ward sogleich nach Lima berufen, um die Dosis und Zubereitung des Mittels selbst anzuordnen, und nach einigen mit andern Kranken glücklich von statten gegangenen Versuchen, nahm es die Vicekönigin auch, und genaß. Sie ließ sogleich von Lora einen Vorrath von dieser Rinde kommen, die sie selbst allen Nothleidenden gab; und damals fieng dieses Mittel an, unter dem Namen des **Pulvers der Gräfin** bekannt zu werden. Einige Monate hernach gab sie es den Jesuiten, welche fortfuhren, es umsonst auszutheilen; und da erhielt es den Namen des **Jesuiten-Pulvers**, welchen es in Amerika und Europa lange behalten hat. Kurze Zeit hernach schickten die Jesuiten von Lima mit dem Generalprocurator der Provinz Peru, welcher nach Rom gieng, dem Cardinal von Lugo, vor eben der Gesellschaft, einen Vorrath dieses Pulvers; und in dessen Pallast wurde es Anfangs den Armen umsonst, andern aber mit Gelde aufgewogen, gereichet. Nachher gab es die Apotheke des römischen Collegii mit eben so glücklichem Erfolge aus, als zu Lima, und man nannte es entweder noch immer das **Jesuiten-Pulver** oder auch das **Cardinals-Pulver**. Dieses gieng so fort bis ans Ende des vorigen Jahrhunderts.

Als im Jahre 1640 der Graf und die Gräfin Chinchon nach Spanien zurück gekommen waren, so verkaufte ihr Arzt Juan de Vega, dieses Mittel zu Sevilla, das Pfund zu 100 Realen, oder 12½ Speciesthaler nach unserer Münze. Die Rinde behielt

hielt einerley Abgang und Ruhm, bis die Chinabäume, welche noch Rinde hatten, selten wurden, und einige Einwohner von Lora, da sie nicht mehr so viel schaffen konnten, als man in Europa verlangte, verschiedene andere Rinden unter die Packe mischten, die sie auf den Markt nach Panama schickten, wenn die Schiffe angekommen waren. Kaum hatte man dieses entdeckt, als die Chinarinde von Lora dermaßen in Verfall gerieth, daß man nicht ½ Piaster mehr für das Pfund geben wollte, da man vorher zu Sevilla deren 12, und zu Panama selbst 4 bis 6 Piasters dafür gegeben hatte. Im J. 1690 blieben viele tausend Pfund zu Piura und an der Anfurth von Payta liegen, (welches letztere der nächste Hafen von Lora ist) ohne daß Jemand Lust gehabt hätte, sie einzunehmen. Dieses hat zum Ruin von Lora den Grund gelegt, und es ist jezt eben so arm, als es ehedem reich war.

Unter den verschiedenen Rinden, die man öfters mit der Chinarinde vermischt hat, und noch zuweilen damit vermischet, befindet sich die Aligier- und die Cucharillarinde. So ähnlich sie einander sind, so kann man sie doch unterscheiden. Seit einigen Jahren hat man zur Verhütung dieses Betruges die sonst nie beobachtete Vorsicht gebraucht, jeden Ballen insbesondere zu untersuchen. Zu Payta, von daher die meiste nach Europa bestimmte Chinarinde nach Panama gesendet wird, schifft man keinen Ballen ohne diese vorläufige Untersuchung ein, wofern er nicht von sehr sichern Händen kömmt. Herr de la Condamine ist hievon selbst Zeuge gewesen.

Die Menge der Chinarinde, welche jährlich nach Europa geführt wird, hat ganz Peru auf die Meinung gebracht, daß man sich ihrer zum Färben bediente. Der Mann, bey dem Hr. de la Condamine eine Nacht auf dem Berge geblieben ist, hat ihm gesagt, er hätte einige Schnupftücher, die er drey Tage in der Infusion dieser Rinde weichen lassen, moschusbraun gefärbt. Siehe auch im Art. Fieber, im XIII. Th. S. 287, f.

China-Rinde, (Europäische) s. Enzian.

China-Wurzel, Pocken-Wurzel, Schweiß-Wurzel, L. Radix chinæ, Smilax china *Linn.* Fr. Chine, Esquine, Squine, von einigen auch Bois de fièvres genannt, ist eine medicinische Wurzel, welche ihren Na-

men vom Lande China hat, von da sie erstlich nach Ostindien, und von hier aus nach ganz Europa gebracht worden ist. Man findet eine orientalische und occidentalische.

Die orientalische ist eine dicke, knotige, eingebogene, schwere und holzige Wurzel, mit ungleichen Knörrlein, deren äußerliche Farbe braunröthlich, und die innere weiß ist, die ins Rothe fällt; manchmal ist sie etwas harzig. Wenn sie frisch ist, hat sie einen etwas scharfen und teigichten, wenn sie aber trocken ist, einen erdigen und leicht anziehenden Geschmack. Sie hat aber keinen Geruch. Die beste ist die, welche frisch, dicht, fest, und nicht wurmstichig ist, welches die Kaufleute, von denen man sie aus der ersten Hand, und manchmal auch die Spezereyhändler zu verbergen suchen, indem sie die Wurmlöcher mit Thon oder Bolus verkleistern; die auch nicht angefressen, und fast ohne allen Geschmack, jedoch aber mit einer fetten und öhligen Feuchtigkeit angefüllt ist; welches man ganz augenscheinlich erkennet, wenn man sie käuet, noch mehr aber, wenn man sie abkochen läßt.

Die occidentalische ist länglich, dick, knotig und knorrig, äußerlich mehr braunroth oder schwärzlich, inwendig aber röthlich. Man bringt sie aus Neuspanien, Peru, Brasilien, und andern amerikanischen Ländern.

Die Chinawurzel wird nicht nur als Arzney, sondern auch in der Färbekunst gebraucht.

Es giebt nämlich die Chinawurzel, welche sowohl aus Ostindien als Amerika zu uns gebracht wird, mit Wasser ein Decoct, welches einen tauben erdigen Geschmack und eine schöne rothbraune Farbe hat. Das durch bloßes Wasser vorbereitete Tuch erhält aus den mit dieser Wurzel bereiteten Farbebrühen folgende Farben: 1) Mit Chinawurzel ohne Zusatz eine blasse gelbliche Farbe, welche in das Erbsfarbige

bige fällt. 2) Mit gleichen Theilen Chinawurzel und Kochsalz eine gelblichbraune Farbe. 3) Alaun, in eben der Proportion, eine ziemlich gesättigte gelbe Farbe, welche in das Ochergelbe fällt. 4) Mit grünem Vitriole, in eben der Proportion, eine lichte braune Farbe, welche ein wenig ins Grünliche fällt.

Die färbende Eigenschaft dieser Wurzel ist sehr gemäßigt; doch gehört dieselbe bey weitem noch nicht unter die schwachen färbenden Körper. Die natürliche Farbe derselben, welche der Erbsfarbe sehr nahe kömmt, ist zwar schwach, sie fällt aber doch ihrer Art nach ganz lieblich aus, und wird durch die Zusätze verändert. Das Kochsalz und der Alaun beweisen sich bey dem Gebrauche dieser Wurzel als gute wirksame Zusätze, indem durch beyde eine, obwohl ganz verschiedene, aber doch weit stärkere Farbe, als die natürliche, hervor gebracht wird. Die mit grünem Vitriol erhaltene bräunliche Farbe ist keine angenehme Farbe, und giebt zu erkennen, daß in der Chinawurzel keine zusammenziehenden erdigen Theile vorhanden sind. Daß aber dieselbe aus vielen erdiggummichten oder schleimichten Theilen bestehen müsse, erhellt daher, weil das Tuch, wenn es ohne einen Zusatz mit Chinawurzel gekocht worden, nach dem Austrocknen so hart und steif anzufühlen ist, als wenn es eine Zeitlang in Gummiwasser gelegen hätte. Es verliert aber das Tuch diese Steife oder Härte, sobald es ein wenig gerieben und zusammen gerollt wird, welches ebenfalls geschieht, wenn ein Stück Tuch mit dem im Wasser aufgelösten arabischen Gummi behandelt worden ist. Dieser Umstand, daß nämlich in der Chinawurzel gummichte Theile befindlich sind, kann dieselbe, wenn sie auch keine besondere färbende Kraft hätte, in der Färbekunst brauchbar machen; da sie aber überdieß noch eine besondere färbende Substanz enthält, so wird sie nicht ohne Nutzen bey den Vermischungen mit andern färbenden Körpern zu gebrauchen seyn. Das Kochsalz scheint die gummichte Beschaffenheit gänzlich aufzuheben, welches daher zu erkennen ist, weil das Tuch nach dem Färben nicht steif, sondern gelinde und weich anzufühlen ist; der Alaun hingegen vermindert dieselbe nur ein wenig, und der grüne Vitriol verändert diese Beschaffenheit fast gar nicht, woraus also folgt, daß durch das Kochsalz die schleimichten Behältnisse sehr aufgeschlossen und verdünnt, und durch die beyden andern salinischen

Substanzen erhalten werden, ungeachtet in der färbenden Substanz durch selbige eine Veränderung verursacht wird.

C. W. Pörners chymische Versuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunst, 3. Th. Leipz. 1773. gr. 8. S. 610, f.

Chinam, ein Kitt, welchen die Chineser aus Oehl bereiten; siehe unter Oehlsamen.

Chinche oder **Chinchi**, Stinkdachs, das amerikanische Stinkthier mit weißem Rücken, Fr. Blaireau puant, ist so groß, als bey uns eine Katze, auf dem Rücken weiß, an den Seiten schwarz, und hat einen völlig schwarzen Kopf, bis auf einen weißen Streif, der vom Genicke längs dem Stirnblatte bis an die Nase geht. Sein Schwanz ist ungemein dick, mit sehr langen weißen und schwarz durchsprenkelten Haaren besetzt. Es hält sich, wie das Kaninchen, zwar in der Erde, doch nicht in so tiefen Höhlen auf. Wenn es verfolgt wird, so läßt es seinen stinkenden Harn am zottichten Schwanze hinstreichen, und bedient sich hernach desselben als eines Wedels, um sein Wasser umher zu sprengen, und seine Feinde durch den abscheulichen Gestank zu verjagen. Es soll auch im Eingange zu seiner Höhle den Harn lassen, um seine Verfolger davon abzuhalten. Es kostet Mühe, den Gestank aus den Kleidern zu bringen, welche mit dem Harme dieses Thieres bespritzt worden sind. Linnäus meint, man solle sie in dieser Absicht einen Tag lang mit frischer Erde bedecken. Des entsetzlichen Gestankes ungeachtet wird sein Fleisch gegessen.

Eine ausführlichere Nachricht von diesem Thiere, nebst einer Anzeige mehrerer davon handelnden Schriften hat Hr. D. Martini im 3. St. des IV. B. der Berlin. Samml. S. 298, fgg. und im II. Jahrg. der neuen Mannigfaltigk. S. 9, fgg. geliefert.

Chine, eine Gattung Tapeten; siehe unter Bergame.

Chiner, siehe Chiniren.

Chinesischer Apfel, siehe Th. III. S. 92, fgg.

Chinesisches Bier, siehe Tarasun.

Chinesischer Brauntwein, s. Th. VI. S. 476, f.

Chi-

Chinesischer Campherbaum, s. Th. VII. S. 559.

Chinesische Compagnie, Fr. la Compagnie de Chine. Als sich in Frankreich einige Particuliers dieser Handlung wegen vereinigt hatten, erhielten sie im J. 1660 Concessionspatente, durch welche ihnen der König das Privilegium mit Ausschließung aller andern ertheilte, ihre Schiffe nach China, Tunquin, Cochinchina, und den nahe gelegenen Inseln zu schicken. Kaum aber setzte sich diese Compagnie in Bereitschaft, ihre erste Versendung zu thun, als sie von der ostindischen, welche 1664 errichtet worden, gleichsam verschlungen ward. Jedoch hat man aus dieser leztern, nach Art einer Restitution, die neue chinesische Compagnie hervor kommen gesehen, welche Herr Jordan gegen das Ende des Jahres 1697 errichtete. Der Tractat dieser beyden Compagnien ist vom 4. Jan. 1698, und die Bestätigung desselben durch einen Schluß des Staatsrathes vom 22. eben dieses Monates. Nichts war glücklicher, als der Anfang dieser neuen Compagnie. Die Amphitrite, ihr erstes Schiff, segelte im Monate März 1698 ab, und kam den 3. Aug. 1700 mit einer überaus reichen Ladung zurück. Dieses Schiff gieng zum andernmal auch im März 1701 unter Segel, und hatte sowohl in Ansehung seiner Retour, als seiner Ladung nicht weniger Glück, indem es im Sept. 1703 reich beladen anlangte, ob es gleich bey seiner Abreise von Canton Gefahr gelaufen war, unterzugehen, welches es gar sehr aufgehalten hatte. Man hatte so viel Hoffnung, daß sich diese Compagnie behaupten würde, daß ihr der König nach der ersten Zurückkunft der Amphitrite eine neue Concession auf 15 Jahre ertheilte, und daß man noch drey Schiffe absegeln ließ. Allein der wegen der spanischen Succession entstandene Krieg benahm dieser Compagnie allen Muth, daß sie es aus Furcht vor den auf dem indischen und chinesischen Meere so mächtigen holländischen und englischen Flotten bey diesen fünf Versendungen bewenden ließ.

Sonst verhinderte sie auch eine Trennung unter den Gesellschaftern, sich die Vereinigung zu Nutze zu machen, die mit einer Compagnie von St. Malo, welche der berühmte Lepine-Danican errichtet hatte, eingegangen war.

Chinesische Compagnie, zu Embden; s. unter Embden.

Chinesischer Firniß, siehe unter Firniß.

Chinesische Gärten, siehe unter Garten.

Chinesischer Lack, siehe Firniß. (Lack-)

Chinesisch Papier, siehe unter Papier.

Chinesische Pomeranze, Appelsine; s. Th. III. S. 92, fgg.

Chinesisch Porzellan, siehe unter Porzellan.

Chinesisch Rechenbret oder Recheninstrument; siehe Rechen-Maschine.

Chinesische Röcke, siehe Rock.

Chinesischer Thee, siehe unter Thee.

Chinesische Tinte, siehe Tusche.

Chiniren, einen Stoff schiniren, Fr. chiner une étoffe, heißt, den Kettenfäden allerley Farben geben, und diese Farben dergestalt auf die Fäden anlegen, daß sie hernach auf dem fertigen Stoffe beynahe eine ordentliche Zeichnung vorstellen.

Chinoise, eine Art Pasteten; siehe Genoise.

Chinquapin, die virginische Zwergkastanie; siehe unter Kastanie.

Chinseng, siehe Ginseng.

Chint, heißen weiße ostindische Baumwollenzeuge, welche erst noch gedruckt und gefärbt werden sollen, und zu solchem Ende die gehörige Zurichtung erhalten haben.

Es giebt vielerley Arten derselben, die von der Fabrike, wo man sie weiter verarbeitet, ihre Benennung bekommen, und sie durch ihr Ellenmaß unterscheiden. Die vornehmsten sind die Chint-Seronges, wovon die Stücke 6 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite haben; die Chint-Mamodes, welche $7\frac{1}{2}$ Elle breit sind; die Chint-Broad sind von gleicher Länge, und $\frac{3}{4}$ breit; die Chint-Surat halten 8 E. in der Länge, und eine gleiche Breite, wie die vorhergehenden; die Chint-Cadir Smalls

Smalls sind 6 E. lang, und $\frac{2}{3}$ breit; die Chint-Jafferecon halten 8 E. in der Länge, und $\frac{3}{4}$ in der Breite; die Chint-Rumauls haben $7\frac{1}{2}$ E. in der Länge, und $\frac{2}{3}$ in der Breite. Die Chints sind dienlich, Schnupftücher daraus zu machen.

Chintal, ein bey den Portugiesen in Goa gebräuchliches Gewicht, welches 105 Pfund Markgewicht beträgt.

Chionanthus, siehe Schneetröpfleinbaum.

Chionische Erde, siehe unter Erde.

Chique, siehe Chike.

Chirimoya, eine peruvianische Frucht, welche gemeiniglich der Ananas vorgezogen wird. Herr de la Condamine sagt, sie habe einen zuckersüßen und weinhaften Geschmack. Ihre Haut ist grünlich, und in schuppige Felder abgetheilt. Das Fleisch ist weiß, weich, an einigen Stellen zaserig, und enthält länglich platte Samen. Sie wächst auf einem hohen dickbelaubten Baume, dessen grünlichbraune Blühten 4 Blumenblätter haben, und überaus lieblich riechen.

Chirographarius, Fr. Chirographaire, ein Gläubiger, dessen Recht an seinen Schuldner auf eine bloße (von keinem Notarius bestätigte, und folglich nicht vor Gericht erkannte) Handschrift des Schuldners gerichtet ist. Eine Schuld von dieser Art, Fr. Dette chirographaire, bringt kein Pfandrecht auf die Güter des Schuldners mit sich, und muß folglich einer hypothekarischen Schuld nachstehen. Siehe Schuldbrief.

Chiromantie, s. unter Hand, Th. XXI. S. 428, fgg.

Chiropis, Chervi, siehe Zuckerwurzel.

Chirurgische Instrumentmacher, s. in I.

Chirurgus, siehe unter Medicinal-Anstalten.

Chise, bedeutet in Constantinopel und dem türkischen Reiche einen Beutel mit 500 türkischen Piastern oder Löwenthalern.

Auch heißt Chise eine Art Pfeffer, die in Mexiko gemein ist, und wovon man daselbst beym Chocolatemachen einige Körner dem Cacao beyzumischen pflegt.

Chistira, eine Art Binsenmatten, die in China fabricirt wird.

Chits, ein Name, den man in Ostindien, besonders in dem Königreiche Bengala, allen bunten Arten des Kattunes giebt. In Europa nennt man nur die mit dem Pinsel gemalten feinern Arten des Kattunes Chirse, und nach der gemeinen Aussprache Zitze. Siehe Zitz.

Chir-se, ein chinesischer Baum von der Größe eines wälschen Nußbaumes. Seine Frucht, die in China sehr hoch geschätzt wird, ist ungefähr so groß als eine Pomeranze, hat eine röthliche Haut, ist von einem angenehmen säuerlich süßen Geschmacke, und enthält 3 oder 4 Sterne.

Chivef. Unter diesem Namen, der auf syrisch einen Feigenbaum bedeutet, bezeichnet man einen ostindischen Baum auf der Insel Zibangu. Er hat runde hochgrüne Blätter. Seine Frucht, die von saffrangelber Farbe ist, und die Größe einer Melone hat, ist von ausnehmendem Geschmacke, und zerschmilzt auf der Zunge. Der Baum hat viel Aehnliches mit dem Papayabaume, Carica Papaya *Linn.* wofern er es nicht selbst ist.

Chloris, siehe Grün-Fink.

Coc, Choque, der Krummstampfer bey den Hutmachern; siehe im Art. Hut.

Chocolate, (sprich Schockolate) Chocolade, L. Chocolata, Chocolatum, Jocolada, Socolada, Succolata, Fr. Chocolat, Succolate, Ital. Cioccolata, ist eine aus Cacao entweder allein, oder mit Hinzuthuung unterschiedener anderer mit etwas Zucker vermischter Dinge und Gewürze bereitete braune oder röthliche Masse, die man in Milch (mit Zuthuung etlicher Eyer), zuweilen auch in Wein kochet, und wie Thee oder Kaffee warm trinkt, auch wohl wie eine Suppe mit eingebrocktem Zuckerbrode ißt. Das daraus verfertigte Getränk wird ebenfalls, wie der jetzt gemeldete Teig, Chocolate genennet. Die ersten Erfinder dieses Getränkes sind die Amerikaner gewesen; und ihre Zubereitung der Chocolate war, eht

die

die Spanier nach Amerika kamen, ganz ungekünstelt. Sie brateten ihren Cacao in irdenen Töpfen, zerrieben ihn zwischen zween Steinen, und lösten ihn, wenn er gereinigt war, in warmem Wasser auf. Alles Gewürz, was sie hinzu thaten, war ein wenig Piment oder westindischer Pfeffer; und wenn ihn die Vornehmen mit Achiote oder Rocou färbten, so verlängerte der Geringere seinen Chocolatetrank mit Maysbrey, den er darunter mischte.

Als die Spanier im J. 1520 Mexiko eroberten, und den Gebrauch der Chocolate von den Indianern lernten, waren sie darauf bedacht, den Geschmack derselben zu erhöhen, und die natürliche Einfalt desselben zu verbessern, damit sie in Europa leichter ihr Glück machen möchte; sie setzten daher nicht nur Zucker hinzu, sondern vermischten dieses Getränk auch mit einigen amerikanischen Specereyen und ostindischen Gewürzen, sonderlich Vanille und Zimmet. Es sind aber diese Gewürze nicht immer in der Zusammensetzung geblieben, sondern man hat sie zum Theil verändert, zum Theil weggelassen, wie es der Geschmack der Nation und der Debit erforderten. Denn, obgleich die Vanille der Masse einen angenehmen Geruch und Geschmack giebt, so können sie doch nicht alle Leute vertragen. Vielen ist sie zu hitzig; andern ist der Geruch davon zuwider, und die Franzosen leiden überhaupt das Wohlriechende in der Chocolate nicht gern.

Die Chocolate, welche in Spanien selbst gemacht wird, ist von der mexikanischen wenig und nur darin unterschieden, daß man außer vorgedachten Ingredientien noch zwey- oder dreyerley Blumen, eine oder mehr Schoten von Campeche, und fast allzeit Mandeln und Haselnüsse hinzu thut. Gemeiniglich nehmen sie auch Pomeranzenblühtwasser, imgleichen Bisam und Ambra dazu. In Portugal und zu St. Malo in Frankreich wird die Chocolate fast auf eben die Art gemacht; und man hat lange geglaubt, daß diese mexikanische, spani-

sche und portugiesische Chocolate die allerbeste sey. Sie hat aber viel von ihrem ehemaligen Werthe verloren, seitdem man zu Paris so gute Chocolate macht, die vor allen andern den Vorzug hat. Dieses rührt daher, daß die Pariser Specereyhändler, die solche machen lassen, und damit handeln, jederzeit dafür sorgen, daß nur von der großen Caraque, welches die beste Gattung von Cacao ist, die aus America kömmt, (s. Th. VII. S. 503.) der schönste Zucker, der allerbeste Zimmet, und insonderheit frische Vanillen dazu genommen werden.

Das Verhältniß, welches sie beobachten, ist folgendes: 20 Unzen Cacao von Caraque; 12 Unzen Zucker; ½ Unze Zimmet, und ⅛ Unze Vanille; welches 2 Pfund der allerbesten und feinsten Chocolate giebt.

Hingegen muß man aber auch gestehen, daß kein Ort in der Welt ist, wo man auch schlechtere Chocolate machet, als zu Paris, indem daselbst nichts gewöhnlicher ist, als daß man mit dieser Waare betrogen wird, wenn man solche, um sie wohlfeil zu haben, von den Tablettträgern, welche sie in den Häusern herum tragen, kaufet. Denn diese machen ihre Chocolate aus gemeinen Mandeln, mit einigem Ausschusse von Cacao und Vanille, und bloßem Cassonadezucker.

In Schweden ist nach Hrn. Linnäus Bericht die Bereitungsart diese: Geröstete Cacaobohnen 17 Pfund; Zucker 10 Pfund; Vanilleschoten 28 Stück; grauen Amber 1 Drachme; Zimmet 6 Unzen. Wenn die Bohnen in einem hohlen Steine über dem Feuer klein genug gerieben worden, thut man die übrigen Ingredientien nach und nach dazu, und reibt es so lange unter einander, bis es einen guten Teig abgiebt, welcher 20 bis 25 Stunden trocknen muß. Sie nehmen daselbst auf 1 Unze (2 Loth) Chocolate 6 Unzen Wasser oder Milch, lassen solche gelinde aufwellen, etwa ¼ Stunde in heißer Asche stehen, quirlen sie beständig, und schäumen sie ab. Und so wird sie alsdann getrunken.

Die

Die in Deutschland gewöhnliche Zubereitung ist folgende. Wenn der Cacao zu Mehl gerieben, und auf dem Steine recht fein gemacht worden ist, thut man eben so viel durchgesiebten Zucker hinzu, als der Cacao wiegt. Soll der Brey nicht so sehr austrocknen, und vor der Luft und den Würmern besser bewahrt bleiben, so nimmt man auch wohl vom Zucker ein Viertel weniger in die Masse, und ersetzt dasselbe erst nachher beym Kochen der Chocolate. Wenn der Zucker mit dem Cacaobrey wohl vermischt ist, kömmt das feine Pulver von Vanillenschotten und Zimmet darunter, worauf alles nochmals unter den Stein gebracht, und recht durch einander gearbeitet wird. Endlich thut man den Brey in eiserne überzinnte Formen, worin er hart wird. Wer den Geruch liebet, der schüttet, ehe sie in die Formen kommen, ein Paar Tropfen Ambraessenz auf die Tafeln. Wird die Chocolate ohne Vanille gemacht, so nimmt man auf 1 Pfund Cacao 2 Quent Zimmet, mit Vanille aber nur die Hälfte. Von der Vanille nimmt man nach Belieben 1, 2, 3 und mehr Schoten. Allein die Chocolatenmacher pflegen ihr durch Vermischung von Pfeffer, Ingber und anderm Gewürze ein falsches Ansehen, als ob recht viel Vanille darin wäre, zu geben. Diejenige Chocolate, welche ohne Vanille bereitet ist, wird Gesundheitschocolate genannt.

Von einer vortrefflichen Gesundheitschocolate, welche Herr Rector Paalzow zu Seehausen in der Altmark in Gesellschaft eines geschickten und erfahrnen Chymici erfunden, und wovon das ℔ pfund für 2 Rthlr. 16 Gr. angeboten wird, s. das 3te St. der nützl. Beytr. zu den neuen Streliz. Anz. v. J. 1772.

Unter den verschiedenen Compositionen, aus welchen das sehr hizige und den Kranken schädliche spanische Gewürz die Vanille weggelassen wird, verdient diejenige, welche Hr. D. Zückert in seinem medicinischen Tischbuche, Berl. 1775, 8. S. 65. angiebt, unstreitig den Vorzug. Man nimmt nämlich 2 Pfund geschälte und geröstete Cacaokerne, stößt sie in einem heißen steinernen

nen Mörser so lange, bis sie so flüssig werden, wie Butter; thut sodann 2 Pfund Puderzucker hinzu, und vermischt solchen mit dem Cacaobrey. Endlich thut man noch 2 Loth Zimmet, 2 Quent Cardamom und Cubeben, und 4 Loth geröfteten Reiß hinzu. Diese Gewürze stößt man vorher zu feinem Pulver, und reibt sie nachher mit der Masse unter einander, die man sodann in Formen kalt werden läßt. Von dieser Chocolate nimmt man 1 oder 2 Loth, nachdem man sie stark haben will, auf 1 Pfund Wasser oder Milch.

Es ist bereits oben erwähnt worden, daß die Amerikaner ihre Chocolate viel einfacher machen; und das geschieht noch heutiges Tages, zumal auf den antillischen Inseln. Der Pater Labat, welcher sich lange Zeit seiner Commission und auch der Naturgeschichte wegen auf diesen Inseln aufgehalten hat, giebt uns im II. Th. seiner Voyage aux Isles de l'Amer. S. 369, sqq. von der dortigen Zubereitung die beste Nachricht. Die Cacaobohnen werden daselbst äußerst wenig, und nur so viel, als zur Ablösung der Haut nöthig ist, gebrannt. Denn dieß ist schon genug, die Theile der Bohne zu bewegen, ohne den besten und feinsten Theil ihres Oehls heraus zu treiben, welches beym starken Brennen allemal geschieht. Dieser gelind gebrannte Cacao erfordert allemal mehr Zucker, als der stark gebrannte; ein untrüglicher Beweis, daß der Cacao seines Oehls nicht gänzlich beraubt worden, und er noch seine gute Substanz hat. Nächstdem bearbeitet man ihn recht sorgfältig auf dem Steine, und reibt ihn äusserst fein und zart. Er mag nun zur Stelle verbrauchet, oder nach Europa versandt werden, so thut man doch in die Zubereitung weder Zucker noch einige Specereyen. Bisam, Ambra, Vanille kennt man dort nicht einmal in dem Cacaobrode; und hieran ist nicht der Mangel dieser Waaren, noch ihre Theurung Ursache, denn man hat sie im Lande in Menge. Bloß die Erfahrung gebietet es ihnen, da sie gesehen haben, daß diese Ingredientien die Natur der Chocolate ganz verändern, und daß eins der besten und gesündesten Nahrungsmittel von der Welt zu einem der schlechtesten und gefährlichsten gemacht wird. Sie begnügen sich, zu dem Cacaopulver, welches sie von der Tafel mit dem Messer abschaben oder abreiben, die gehörige Quantität Puderzucker und etwas weniges von Gewürznelken hinzu zu thun. Labat beschreibt die rechte Methode, die Cacaobohnen zu brennen,

ren, die eisernen oder marmornen Mörser, worin sie erstlich gestoßen, die hohlen länglichen Steine nebst dem eisernen polirten Läufer, womit sie hernach zu feinem Pulver gerieben wird, und die Sorgfalt, den Teig zu machen und ihn zu trocknen. Man reibt immer wenig mit einmal auf dem Steine, und zwar so lange, bis Auge und Gefühl das Pulver recht zart finden. Denn eben in dieser Feinheit des Cacaopulvers besteht die wahre Güte der Chocolate. Die Theile lösen sich hiedurch im heißen Wasser auf, und lassen nicht den geringsten Bodensaz zurück.

Die äußerliche Gestalt des Chocolatenteiges ist verschieden. Man macht daraus bald runde und platte Tafeln, jede von 2 Loth; bald viereckige dicke Tafeln, von $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund; und bald runde, kurze und dicke Stangen von verschiedenem Gewichte. Man hält diejenige Chocolate für die beste, welche nicht zu süß, nicht bitter, nicht stark gewürzt, wohlriechend, hart und trocken, und, wenn sie zerbrochen wird, braun von Farbe, mit untermengten weißen Pünctchen, oder durchlaufenden weißen Striemchen ist. Einige halten die Kuchen, andere die viereckigen Stücke, und wiederum andere die langen gerollten Stücke für die beste Chocolate. Die Juden machen die schlechteste. Von St. Malo und Nantes kömmt eine Gattung Chocolate in grossen zweypfündigen Tafeln, die aber, weil sie aus puren Cacaobohnen ohne allen andern Ingredientien gemacht ist, auswendig nicht so hoch an Farbe, auch inwendig weißer ist, als sonst die Chocolate zu seyn pflegt. Uebrigens muß alle Chocolate frisch gemacht seyn; denn je frischer dieselbe ist, desto besser ist sie; wie sie sich dann auch nicht über zwey Jahre hält, ja sogar schon vor dieser Zeit ein Großes von ihrer Güte verlieret. Das beste Mittel, sie zu erhalten, ist dieses, daß man sie in Papier einwickle, und in eine Schachtel lege, welche wieder in eine andere Schachtel muß gesetzet, und diese an einem recht trocknen Orte aufgehoben werden.

Es giebt eine gewisse Aftermotte, welche besonders der Chocolate nachtrachtet, und zwar unter Tafeln von verschiedener Güte

Güte allemal die gewürzhaftesten und besten hervor zu finden weiß. In die Chocolate gräbt sie regelmäßige Höhlen. Wenn sie davon essen will, pflegt sie den Kopf lang zu machen, und aus einem Ende der von Seide künstlich verfertigten Röhre hervor zu strecken. Man findet diese Chocolaten-Attermotte in Herrn D. Martini allgem. Gesch. der Natur, Th. I. S. 633, f. beschrieben.

Von einer Chocolate aus Gerstengraupen, die moscovitische Chocolate genant, s. unter Gerste.

Von einer Chocolate aus den Früchten der Linde und ihrer Blühte, siehe unter Linde.

Von einer Chocolade aus Mandeln oder sogenannten Mandelade, siehe Th. I. S. 736, f.

Von einer Chocolate aus wälschen Nüssen, siehe unter Nußbaum.

Die gewöhnlichste Weise, die Chocolate aufzulösen und zu kochen, ist mit Wasser. Viele nehmen Milch dazu. Nimmt nur diese allein dazu, so wird der Trank zu dick, zu nahrhaft, und etwas schwer zu verdauen. Aber wenn man ein Drittel Milch und zwey Drittel oder drey Viertel Wasser nimmt, so wird die Chocolate dünner und viel angenehmer. Die Britten in Amerika richten sie öfters mit Madera zu. Allein zu geschweigen, daß sie solchergestalt viel zu hitzig und schädlich ist, so giebt ihr auch der Wein keinen guten Geschmack.

Was das Chocolatekochen mit Wasser betrifft, so rechnet man insgemein, wenn dieß Getränk gut und stark werden soll, auf 10 Tassen ein Pfund Chocolate: man gießt alsdann das Wasser, welches nach der bestimmten Anzahl der Tassen abgemessen seyn muß, in eine Kanne, und wirft die Chocolate, wie sie ist, oder auch zerrieben hinein, daß sie zergehe. Sobald sie über der heißen Asche oder den Kohlen zerschmolzen ist, und dick zu werden anfängt, quirlt man das Gelbe von einem Ey in die Chocolate, setzt sie wieder auf ein gelindes Feuer, und rührt sie gut mit dem Quirl um; man darf sie aber, wenn der Eydotter

dotter darin ist, nicht kochen lassen. Auf 10 Tassen nimmt man auch 2 Eyerdotter.

Soll die Chocolate auf englische Art (à l'Angloise) gekocht werden, so verfährt man damit eben so wie vorher, nur daß man noch das Weiße von einem Ey recht durchschlägt, und den ersten Schaum ganz davon nimmt, worin man die Chocolate zerschmelzen läßt, und sie weiter, wie die vorherige, fertig macht.

Es ist dabey zu merken, daß Chocolate, die einen Tag gestanden hat, besser ausfällt, als wenn sie denselben Tag erst gemacht wird, da man sie trinken will; und ordentlicher Weise läßt man etwas zu dem folgenden Tage übrig, wenn man dergleichen alle Tage zu machen hat.

Bey Verfertigung des Chocolategetränkes thut man am besten, daß man sich der geriebenen Cacao oder der Cacaobrode ohne allen Zusatz bediene, aber nicht der gewöhnlichen Chocolatetafeln, wenn man nicht sicher weiß, von wem und wie sie verfertigt worden sind, weil diejenigen, die sie verfertigen, oben erwähnter Maßen oftmals Pfeffer, Ingber und anderes starkes Gewürz hinein thun, welches das Blut ungemein erhitzet, auch die Vanille nicht für jeden diensam ist. Bedient man sich aber des geriebenen Cacao, so kann man nicht allein die Gewürze, sondern auch die Sorten des Cacao selbst wählen. Weil aber die Chocolate gewöhnlich halb aus Cacao und halb aus Zucker besteht; so muß man bey Zubereitung dieses Getränkes halb so viel Cacao nehmen, als man sonst von der ordinären Chocolate nehmen würde. Z. B. wenn man sonst zu einem Chocolategetränke 8 Loth Chocolate nehmen würde, so kann man hier geriebene Cacao von Caraque oder Martinique 4 Loth, Zucker 4 bis 6 Loth, Zimmet $\frac{1}{2}$ Quent, und Vanille $\frac{1}{8}$ Quent nehmen. Alles muß zu sehr feinem Pulver gestoßen, und durch ein seidenes Sieb gesichtet werden. Vanille und Zimmet kann nach Gutbefinden weggelassen werden, so wie anderntheils noch mehrere Gewürze beygefügt werden können. Also kann man, bevor man das Chocolatengetränk

in

in die Tassen gießen will, des bessern Geschmackes wegen einen Löffelvoll Orangenblühtwasser, worin man einen oder ein Paar Tropfen Ambraessenz zerlassen hat, hinzu thun. Wenn der geriebene Cacao nebst dem Zucker in heißem Wasser oder halb Milch und Wasser zergangen, und ein Ey, das Weiße und Gelbe, oder das Gelbe allein, nebst dem beliebigen Gewürze hinzu gefügt ist: so setzt man dieses zusammen aufs Feuer, und quirlt es stark. Will es überlaufen, so wird es vom Feuer gehoben, und getrunken; auch wohl noch unter dem Trinken und beym Eingießen, da man einigemal abgesetzet, gequirlet. Wenn aber die Chocolate aus Versehen kochet, so vergeht der Schaum, welcher doch sonst für angenehm gehalten wird.

Andere, welche sich des Cacao statt Caffee täglich bedienen, und sich nicht die Mühe geben wollen, durch den Zusatz von Zucker, Zimmet, Vanille, Ey und Milch, nebst dem Quirlen das Chocolategetränk zu verfertigen, bereiten solches auf eine sehr einfache Weise also. Sie nehmen von dem geriebenen Cacao so viel, wie sonst Caffee gewöhnlich, gießen hierauf eben so viel kochendes Wasser, oder halb Wasser und halb Milch, kochen und trinken solches auf dieselbe Art, wie Caffee; nur muß dieses Getränk wegen des starken Schaumes etwas länger kochen. Dieses Getränk wird auch von den Aerzten an den angesehensten Oertern, besonders hier in Berlin, den Kranken, jedoch mit Unterschied, vorzüglich Schwindsüchtigen zugelassen; indem es nicht allein nahrhaft, stärkend, und wegen seiner Bitterkeit dem Magen zuträglich ist, sondern auch bey diesen Eigenschaften weniger erhitzet, wie andere ähnliche Getränke, besonders der Caffee. Gesunde bedienen sich dieses Getränkes Jahr aus und ein, und geben demselben in Betracht der Gesundheit einen großen Vorzug vor Caffee und Thee; wie dann dieses Getränk zugleich nicht höher zu stehen kömmt, als der Caffee.

In

In Mexiko trinkt man die Chocolate folgendergestalt mit der Atolle. Sie lassen ein Täfelchen in heißem Wasser zergehen, und quirlen es, bis es schäumet. Alsdann füllen sie die Schale mit heißer Atolle voll, und trinken es. Die Atolle ist nächst der Chocolate der andere Lieblingstrank der Indianer. Es ist eine ziemlich dicke Brühe, welche aus dem Kernmehle des Mayz oder türkischen Weitzens, wenn die Kleyen davon abgesondert sind, gemacht wird. Die indianischen Weiber bringen ihn ganz heiß in Töpfen zu Markte, da ihn die Creolen kaufen und ihn öffentlich trinken, so wie man in Europa in die öffentlichen Kaffee oder Weinhäuser gehet. Wenn dieser Trank mit etwas Piment oder langen Pfeffer abgewürzt ist, schmeckt er ihnen um so viel besser.

Andere trinken die Chocolate folgendergestalt. Wenn sie solche in kaltem Wasser zergehen lassen, und sie gequirlet, bis sie schäumet, so heben sie den Schaum ab, und thun ihn in ein ander Gefäß. Das übrige setzen sie über ein Feuer, thun so viel Zucker als nöthig ist, dazu, und wenn es heiß genug ist, thun sie den Schaum wieder dazu, und trinken davon.

Die dritte und gemeinste Art in Indien ist diese. Man füllet die Trinkschale mit heißem Wasser halb voll, läßt darin eine oder mehr Tafeln Chocolate zergehen, und bringt sie mit dem Quirl zum Schäumen. Darauf füllet man die Schale vollends mit heißem Wasser voll, thut Zucker, so viel nöthig ist, dazu, trinkt es, und ißt ein wenig darein getunktes Confect dazu.

Endlich haben die Mexikaner noch eine andere Art, die Chocolate zu trinken, deren sie sich nur bey Gastereyen bedienen, oder wenn sie sich nach Erhitzung abkühlen wollen. Sie trinken sie alsdann kalt, und gießen von oben herunter, sehr hoch, Wasser darauf, daß es schäume. Man behauptet, dieses Getränk sey dermaßen kühlend, daß die Indianer die einzigen sind, die es vertragen können.

Will man von den Wirkungen und Kräften der Chocolate urtheilen, so hat man zween Wege vor sich: 1) die Ingredienzien derselben und ihre Natur zu kennen; 2) die Erfahrung beym Genusse dieses Getränkes zu Hülfe zu nehmen. Beyde Stücke sind zum Theil von Aerzten und Beobachtern bereits heraus gebracht, und geben, durch Vergleichung mit einander, ein ziemlich gegründetes Urtheil von dem Nutzen des Gebrauches der Choco-

late. Ich will von beyden die vornehmsten Umstände anzeigen.

Da der Cacao das wesentliche Stück der Chocolate ist, so wird alles darauf ankommen, von welcher Natur und Wirkung er ist. Dieses hat man durch Hülfe der Naturgeschichte und der Untersuchung seiner innern Bestandtheile zu erfinden gewußt. Alle Cacaobohnen enthalten ein dickes Oehl, ein mit vielen irdischen Theilen vermischtes fettiges Wesen, mit einem mäßigen Theile von sauerm oder bitterm Salze. Dadurch entsteht eine aus gummigöhligem, fetten und dicken Wesen bestehende Zusammensetzung, wovon die gute Eigenschaft dieser Bohne abhängt. Herr von Caylus, Ingenieurgeneral der französischen Inseln und der französischen Besitzungen auf dem festen Lande, in seiner Histoire naturelle du Cacao. behauptet, der Cacao habe unter allen Früchten das meiste Oehl und die stärkste Bitterkeit, und daraus schließt er, die Frucht sey an sich selbst hitzig. Es scheint aber dieses Urtheil nicht hinlänglichen Grund zu haben, und es kömmt dabey auf eine genauere Untersuchung der innern Beschaffenheit dieser Bohnen an. Herr v. Milhau, welcher den Cacao am besten zergliedert hat, zieht aus dem darin enthaltenen Oehle und bittern Geschmacke, wahre Kennzeichen einer heißen Mischung, weil alle bittere Sachen unter die hitzigen gerechnet werden, und weil das Oehl die dem Feuer am nächsten verwandte Materie ist. Ueberdieß hat er in der Zusammensetzung des Cacao das wenigste Salz gefunden; und beweiset überhaupt, er habe in seiner Substanz solche Mischung, die der Mischung des menschlichen Blutes sehr ähnlich ist, und worin sich ein Ueberfluß von Fetttheilchen finde, die sich bald einen Weg in das Zellgewebe eröffnen. Eben darum sey seine bloße Substanz zum Nahrhaften und Stärkenden so sehr geschickt. Was nun auch irgend in diesen Folgerungen wahres sey, so bleibt es der Erfahrung nach ausgemacht,

daß

daß die Bestandtheile des Cacao, wo nicht von hiziger, doch wenigstens von sehr gemäßigter, am wenigsten von kühlender Beschaffenheit sind, wie einige Schriftsteller, und diejenigen haben vorgeben wollen, welche sie aus lezterm Grunde mit hizigen Specereyen zu versetzen anrathen.

Man kann von der Wirkung der Chocolate nächst diesem nicht wohl urtheilen, wenn man nicht noch die Kräfte der Vanille betrachtet, die nächst dem Cacao das vornehmste Ingrediens in unsern mehresten Zubereitungen derselben ist. Die Wirkung derselben ist durchgehends ausgemacht. Sie ist ein hiziges Product, von so starker aromatischer Kraft, daß sie auch so gar, frisch gebraucht, die Sinne benebelt und gleichsam trunken machet. Dieserwegen, und wegen ihrer nervenstärkenden Kraft, wird sie durchgehends für ein starkes reizendes Mittel gehalten, welches alle andere dieser Art an schleuniger Wirkung übertrifft.

Auf die Wirkung dieser beyden Ingredienzien, des Cacao und der Vanille, kömmt demnach bey der Chocolate alles an. Wenn nun angenommen wird, daß alle Chemisten, die den erstern versuchet haben, eine ziemliche Partie dickes Oehl von einigem scharfen Geschmack herausgezogen haben: so ist das schon ein Beweis von den nahrhaften Theilen der Cacaosubstanz. Da aber dieses Oehl ein zum Theil grobes, rohes Oehl ist, mit häufiger Erde und einem mäßigen Theile scharfen Salzes vermischt: so ist die aus dem Cacao entstehende Nahrung ebenfalls grob und unzubereitet, d. h. sie thut das, was alles grobe Fett wirket; sie beladet das Geblüt und die Säfte mit einer Menge fetter und zugleich scharfer Theile, verdicket selbige, und bringt viele üble Folgen zuwege, die von der Schärfe der Säfte herrühren; dergleichen sind: Hinderung der Bewegung der Säfte, Verstopfung, schneller Uebergang der fettigen Theile in das Zellgewebe, und daher rührende Fettigkeit, mit welcher eine Ver-

derbung der flüssigen Theile selbst ꝛc. oft verknüpft ist. Dieserwegen wird der Cacao, um ihm diese rohe Nahrung einigermaßen zu benehmen, erst gebrannt. Geht man in diesem Rösten nur etwas zu weit, so wird, nach Hrn. Geoffroy Versicherung, das Oehl des Cacao verdünnet und brandichtriechend; es zertheilt also die Säfte des Körpers gewaltig, und vermehret ihre Bewegung. Je weniger also der Cacao geröstet wird, desto mehr nähret er, und verdicket die Säfte; je stärker er geröstet wird, desto mehr setzt er diese in Bewegung. Das durch Rösten verdünnte Oehl des Cacao wird demnach weniger nährend; aber auch nunmehr durch den Zusatz der Gewürze in der Chocolate mehr gemäßiget, und zur heilsamen Vermischung mit den thierischen Säften geschickter gemacht. Alle klebrige, fettige Nahrungsmittel sind alsdann am heilsamsten und unschädlichsten, wenn sie einen guten Theil ihrer Salze niedergesezt und verloren haben. Ist nun im Cacao, neben dem Oehle, noch ein geringer Theil Salz, unerachtet es, selbst nach des Geoffroy Versuchen, sehr wenig seyn muß; so wird dieses Salz zugleich durch das Brennen desselben großen Theils mit verflüchtiget. Aus dieser Ursache können die fettigen Theile der Chocolate mehr nährend werden. Und wenn der Zusatz von einigen Gewürzen, Zimmet besonders und etwas Ambra, dazu kömmt, so wird ihre etwas kühlende und die Säfte verdickende Eigenschaft dadurch gemässiget und gleichsam aufgehoben. Der Ambra stärket, außer seinem lieblichen Geruche, vornämlich die Nerven, so wie es auch der Zimmet thut, und überaus reizet. Nelken, spanischer Pfeffer, und wohl Ingber, u. d. gl. sind sämtlich hizende Mittel, die, in gehöriger Maße genommen, dem Magen zu Statten kommen.

Aus allem diesen ergeben sich die Ursachen, warum Aerzte und Rathgeber der Lebensordnung die Chocolate für gewisse Menschen, (denn in gehöriger Maße ist sie den mehresten zuträglich) und in etlichen Krankheiten,

recht heilsam halten; doch mit gewissem Unterschiede in der Composition. Die mit mäßigen Gewürzen versetzte, wird zuvörderst allen magern, trocknen Personen, und allen, die von Kräften gekommen sind, empfohlen. Dahin gehören so gar unter den Krankheiten: die Schwindsucht, sofern sie nicht ein Lungengeschwür zum Grunde hat, Auszehrung, Entkräftung vom Alter u. s. w. Hier thut, nach Linnäi Erklärung, die Chocolate, zumal mit Milch, und nur wenig Gewürze, ohne Vanille zubereitet, durch ihren fetten, süßlichen, und die Schärfe lindernden Nahrungssaft, vortreffliche Dienste. Die fettigen Theile des Cacao füllen nach und nach das Zellgewebe der Haut wieder aus; sie selbst nebst den aromatischen Ingredienzien geben den festen Fibern neue Kraft und Spannung, und so stellen sich manche dergleichen herunter gekommene Körper wieder her. Ist diesen Naturen noch etwas stärkerer Reiz mitzutheilen, so kann man ihnen die Chocolate auch mit Wein zubereiten. Fette Leute, die an sich schon zu viel nahrhafte Theile haben, würden sich mit der Chocolate schaden; sie müßten sie dann ohne Gewürz, oder auch mit Wasser, trinken. Und doch ist es immer besser, wenn sie es unterlassen.

Nächst diesem räth Linnäus die Chocolate allen hypochondrischen Personen an, da hingegen Geoffroy sie ihnen verbietet. Letzterer meint, der Cacao sey ihnen, wie alle fette und öhlige Sachen, schädlich; seine Fettigkeit zertheile und entzünde sich in ihren Eingeweiden. Ersterer hingegen versichert, die Chocolate habe bey diesen Leuten, wo alle andere Hülfsmittel vergeblich gewesen, ganz wunderseltene Wirkungen bewiesen. Er glaubt, die Chocolate habe dieses dadurch verursachet, daß sie durch ihre gelinde Fettigkeit die scharfen und sauern Theile in den Säften umwickelt und stumpf machet, dabey auch die Nerven durch die wenigen gewürzhaften Ingredienzien mäßig stärket. Ein Grund, welcher physiologisch sehr richtig ist, und den nur Erfahrung bestätigen darf. Des-

wegen beruft er sich auf die ganz bekannte Sache, daß alle Melancholiker und Hypochondristen durch Chocolatetrinken erfrischet und wieder hergestellet worden sind. Er führt ins besondere das Beyspiel des Cardinals Richelieu an, welcher sich, nach allen vergeblich gebrauchten Mitteln, durch den Gebrauch der Chocolate, bey guter Diät, von einer hartnäckigen Hypochondrie befreyet hat.

Zuletzt empfiehlt Linnäus die Chocolate bey allen Hämorrhoidalzufällen. Es mag Jemand die blinde oder fließende goldene Ader haben, so sey ihm der häufige Gebrauch der Chocolate unter allen Arzeneymitteln am dienlichsten. Man kann ihm, der Gründe und Erfahrungen wegen, die er anführt, billig glauben. Aber nicht so dem andern Lobredner der Chocolate, dem holländischen Arzte, Bontekoe, welcher sein Lob von Dingen immer bis zur Ausschweifung trieb. Er hat an seinem Tractat vom Thee ꝛc. hinten ein Paar andere Tractätchen vom Kaffee und der Chocolate andrucken lassen, worin er letztere fast wider alle Krankheiten, wider die Hektik, Wassersucht, Milz- und Leberverstopfung, Durchlauf, Podagra und alle Gicht, englische Krankheit, Kopf- Magen- und Lendenweh, wider alle Fieber, wider den Stein, wider die Entkräftung, u. s. w. anpreiset. Billiger haben die neuern Aerzte ihren Nutzen gepriesen.

Der Pater Labat rühmet die Chocolate sehr, und macht, in seiner Reisebeschreibung, zum besten derer, welche, durch die Kosten, solche zu trinken, abgehalten zu werden glauben, nach unserm Gelde folgende Berechnung. Man kann guten geriebenen oder zum Gebrauch zubereiteten Cacao, das Pfund für ungefähr 12 Groschen haben. Zu 8 Tassen gebraucht man etwa 4 Loth Cacao, welche 1 Gr. 6 Pf. kosten, und 6 Loth Zucker, welche zu 1 Gr. gerechnet werden; man braucht nicht für 6 Pfennige Zimmet, man rechne so viel für ein Ey und die Milch, so wird jede Tasse nicht mehr als 6 Pf. kosten. Wenn man nun, bey beschwerlicher Arbeit, sich zu stärken, 2 Tassen Chocolate des Morgens zu sich nehmen wollte: so würde der Aufwand nur 1 Gr. betragen, und besser die Kräfte zu erhalten dienen, als

Wein,

Wein, Kaffee und andere Hülfsmittel, die weit mehr kosten, und dennoch der Gesundheit lange nicht so zuträglich sind.

Thomas Gage, ein Engländer, ist für die Chocolate ebenfalls sehr eingenommen. Er erzählt in seiner Reisebeschreibung, daß er in den 12 Jahren, in welchen er sich in Amerika aufgehalten, dieselbe ordentlich des Tages viermal getrunken habe, nämlich ein Glasvoll des Morgens, eins um 9 oder 10 Uhr, eins eine Stunde nach Tische, und eins des Nachmittags um 4 oder 5 Uhr. Wenn er aber des Abends studiren wollte, so trank er um 8 Uhr noch ein Glasvoll, womit er es leicht bis um Mitternacht aushalten konnte. Wenn ich es indessen, sagt er, zur benannten Zeit unterließ, so empfand ich alsbald eine Schwäche des Magens, und eine Anwandlung der Ohnmacht. Auf solche Weise, fährt er fort, habe ich ganze 12 Jahre lang in diesen Ländern in einer vollkommenen Gesundheit gelebt, und niemals von Verstopfungen, Fiebern, und andern dergleichen Unpäßlichkeiten, einigen Anstoß gehabt. Man muß sich hiebey erinnern, daß man in den warmen Gegenden von Amerika den Magenschwachheiten sehr unterworfen, und deswegen genöthigt ist, fast alle 2 oder 3 Stunden etwas zu essen oder Chocolate zu trinken, die daher in Amerika zu einem beynahe allgemeinen Getränke geworden ist.

Ich will diese Betrachtung noch mit einer Anmerkung des Hrn. D. Unzer beschließen. Alles, was bisher von der Chocolate gesagt worden ist, gilt nur insofern, als sie sich wirklich schon nach einer guten Verdauung mit unserm Blute vermischt hat. Allein, es ist noch die Frage, ob sie gut verdauet werden könne? Hiebey muß der Magen einer jeden Person um Rath gefraget werden. Es ist nicht ungewöhnlich, daß die öhligen Fruchtkerne, wie alle Arten der Mandeln, den Magen beschweren, den Appetit verderben, und Säure erzeugen. Hievon ist der Cacao nicht ausgenommen. Man hört viele Personen über die Wirkung der Chocolate klagen, und solchen Leuten ist sie nicht dienlich. Wenn die Cacaomandeln noch nicht völlig reif geworden sind, haben sie noch einen klebrigen Milchsaft bey sich, sind weich und zu essen; sind aber ungesund, und erregen das Fieber. Wie viele tausend Cacaobohnen kommen aber

zu keiner gehörigen Reife, oder werden auch beym Rö-ſten verwahrloſet! und was läßt ſich alsdann von der guten Wirkung der Chocolate für Nutzen hoffen?

Differenza tra il cibo e cioccolata. Firenz. 1680.
The natural hiſtory of Coffée, Tea, Chocolate and Tobacco, Lond. 1683, 4.
The natural hiſtory of Chocolate, Lond. 1724, 8.
F. C C. S. J. altro parere intorno alla natura ed all uſo della cioccolata. Firenza. 1728. 4.
Curieuſe Beſchreibung des Thee, Coffee und Chocoladetranks. Augſb. 1743, 2. B.
Von der Chocolade, ſ. den VII. Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1763. Frf. und Mannh. 8. S. 177—186, und S. 193—203.
Münſt. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. 7. Nov. 1770.
Berlin. Sammlungen, V. B. 1. St. 1773, 8. S. 74—80.
Neue Mannigfaltigkeiten, 1. Jahrg. Berl. 1774, gr. 8. S. 604—606 (und 3. Jahrg. 1776, S. 81—87.
Wittenb. Wochenbl. v. J. 1776, St. 4 und 5.
GIUSEPPE AVANZINI lezzione academica in lode della Cioccolata Firenza, 1728, 4.
HYAC. THEOD. BARON diſſ. an ſenibus chocolatæ potus? Pariſ. 1739, 1 B.
NIC. BLEGNY du bon uſage du Thé, du Caffé & du Chocolat. Lyon 1687, 12.
CORN. BONTEKOE van The, Coffy and Chocolate. Haag 1679. 1685, 8.
FRANC. MARIÆ Cardinalis BRANCACCI de uſu chocolatæ diatriba. Rom. 1666, 4.
JO. de CARDENOS del Chocolate, que por vechos haya y ſi es bebida ſaludable o no. Mexici, 1609.
RICHARDI CARR epiſtolæ medicinales variis occaſionibus conſcriptæ, Lond. 1691, 8. Epiſt. 3.
JO. FRID. CARTHEUSER diſſ. de Chocolata analepticorum principe Frf. V. 1763, 4. 3. B.
P. CHAMBERLAYNE manner of making Tea, Coffy and Chocolate, Lond. 1685, 12.
ANT. COLMENERI *de Ledeſma* trattado de la natura y calidad del Chocolate Madrit, 1631, 4. recuſ. à *Volcamero*, Norimb. 1644. Franz. überſ. von R. Moreau, Paris 1643, 4.
HENR. COSMII magnæ naturæ œconomiæ, cum demonſtratione Theæ, Coffeæ, Chocolatæ. Frf. & Lpſ. 1687, 12.
JOSEPHI DEMARCO de lana rite in ſecunda & adverſa valetudine adhibenda. Adjecta eſt ad calcem diſſ. de uſu & abuſu Chocolatæ in re medica & morali. Melitæ 1759, 4.
P. DUNCAN avis ſalutaire contre l'abus des choſes chaudes, du Caffé, du Chocolate & du Thé. Roterd. 1705. 8. Engl. Lond. 1716, 8.
Deutſch, u. d. T. Vom Mißbrauch hitziger Speiſen und Getränke, ſonderlich aber des Caffees, Schockolate und Thees. Lpz. 1707, 12. 1 Alph.

JO.

JO. PHIL. EYSEL diſſ. de chocolatæ uſu & abuſu. Erf. 1694, 4. ½ B.
GIOV. BATTISTA FELICI parere intorno all uſo della cioccolata. Firenza, 1728. 4.
JO. FRANC. le FEVRE de natura, uſu & abuſu Caffeæ, Theæ, Chocolatæ. Veſunt. 1737, 4.
FRANC. PHIL. FLORINUS, im klug- und rechtsverſtänd. Haus-Vater, Nürnb. 1705, f. S. 1219, f.
PHIL. SYLVESTRE du FOUR traitez nouveaux & curieux du Caffé, du Thé & du Chocolate. Lion 1671, 12, 1684 12. à la Haye 1685 - 1688 1693, 12. adjecta *St. Diſdier* methode pour compoſer d'excellent Chocolat.
f. überſ. von Jac. Spon. u. d. T. Tractatus novi de potu Theæ, Chocolatæ, Caffeæ. Pariſ. 1686, 12.
NIC. PARTHENUS GIANNETASIUS, in Aeſtatibus Surrentinis, Neap. 1696, 8. Lib. I. Cap. 8, p. 81.
Heiſens Abhandlung vom Cacao und der Chocolade, ſt. im 49, 50 und 51. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz v. J. 1763.
JAMES tr. on Tabacco, Tea, Coffee and Chocolate. Lond. 1746, 8.
Jo. Chr. Gerh. Knoll Abhandlung von den Wirkungen der Chocolade, des Thees und der Milch, ſt. in deſſen Abhandlungen aus der Arzeneywiſſ. Quedlinb. 1753, 8. S. 57—82.
CAR. LINNÆI diſſ. de potu Chocolatæ. Upſ. 1765, 4.
MARCI MAPPI diſſ. de potu Chocolatæ. Argent. 1695, 4. 8 B.
BARTHOL. MARRANDAN dial. del Tabago, los dannos, que cauſa y del Chocolate. Sevilla, 1616, 8.
LEONH. FRID. MEISNER diſſ. de Thea, Coffea, Chocolata. Norimb. 1721, 4.
ANT. WILH. PLAZ diſſ. de illuſtrium obſtamentis noxiis. Lpſ. 1759, 4. 4 B.
JO. FRANC. RAUCH diſſ. de aëre & eſculentis. Vienn. 1722, 4.
LAUR SERAFINI lettera, in cui ſi eſamina la ragione addotte da *Giov. Batt. Felici* nel ſuo parere ſopra la Cioccolata. Firenza, 1728, 4.
Jo. Ge. Siegesbeck Anmerkungen vom Thee, Coffee und Chocolade, wie nicht weniger von verſchiedenen Simplicibus, ſo ſtatt jener gebraucht werden, ſt. im XIX. Verſ. der Breſl. Samml. Jan. 1722, Cl. 4. Act. 6.
IVO JO. STAHL diſſ. de Chocolata Indorum ejusque viribus medicis. Erf. 1736, 4. 4 B.
HENRY STUBBE diſcourſe concerning the Chocolate, Lond. 1662, 8.
Gottfr. Thieſen Abhandl. von dem mediciniſchen Gebrauch der Chocolate, ſt. in No. 11—13 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1769.
D. Unzers Abh. von der Chocolade und ihrer Wirkung, ſt. im Arzt, Th. III. Hamb. 1760, gr. 8. St. 72.

Chocolaten-Aftermotte, siehe oben, S. 77, f.

Chocolaten-Biscuit, Zuckerbrod von Chocolate, Fr. Biscuits de Chocolat. Zwo Tafeln geriebene Chocolate, ½ Pfund gesiebter feiner Zucker, und 4 Eyerdotter werden mit einem Rührlöffel unter einander gerührt. Sodann schlägt man von 8 Eyern das Weiße, und vermischt es mit dem Zucker und der Chocolate; nimmt ¼ Pfund Mehl, welches ein wenig auf dem Ofen getrocknet worden, siebet es über den Zuckerbrodteig, rührt es, indem es durchfällt, hinein, damit alles gut durchmengt werde, bringt hernach die Zuckerbrode in papierne Formen, siebet ein wenig feinen Zucker darüber, und läßt sie im Ofen backen.

Auf eine andere Art, Biscuits manqués, Eine Tafel geriebene Chocolate, ¼ Pfund fein gestoßner Zucker, ½ Viertel-Pfund Mehl, und 3 Eyerdotter, werden unter einander gemengt, und ferner das wohlgeschlagene Weiße von 4 Eyern darunter gerührt. Hernach gießt man die Zuckerbrode länglich auf weißes Papier, siebet ein wenig gestoßenen Zucker darüber, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie gut sind, nimmt man sie aus dem Ofen, löset das Papier davon ab, und setzt sie in einem Siebe auf den Ofen, daß sie trocken werden.

Chocolaten-Cannelons, Fr. Cannelons glacés de Chocolat. Zu 6 Cannelons nimmt man so viel gute Sahne, als 4 Formen in sich fassen. Man läßt die Sahne über dem Feuer sieden, und thut alsdann 1 Pfund Zucker hinein. Ferner legt man ¾ Pf. Chocolate in Wasser, und läßt sie über dem Feuer schmelzen, rührt aber dabey beständig darin, bis sie gekocht hat; alsdann quirlt man 6 Eyerdotter darunter, und gießt die Sahne dazu. Wenn alles recht durch einander gemischt ist, gießt man es durch ein Sieb, und setzt es in einem Topfe auf Eis, damit es gefriere. Sodann rührt man scharf darin, füllet die Cannelonsformen damit, und setzt sie, in Papier gewickelt, wieder aufs Eis, in einem Gefäße, welches kein Wasser hält. Wenn sie bald auf die Tafel kommen sollen, nimmt man sie aus den Formen, indem man

man auf die andere Seite der leztern mit der flachen Hand anschlägt, und sie auf einen Teller fallen läßt.

Chocolaten-Gäscht, Fr. Mousse de Chocolat. Man läßt 12 Loth Chocolate in einem guten Glase Wasser zergehen, sezt sie auf ganz gelindes Feuer, und rührt beständig mit einem Rührlöffel darin. Wenn sie völlig geschmolzen und ganz dünn geworden ist, nimmt man sie vom Feuer; rühret sodann 6 frische Eyerdotter darunter, gießt ein Quart gute Sahne dazu, wirft ½ Pf. Zucker hinein, und thut alles zusammen in eine Terrine. Wenn der Zucker geschmolzen und die Sahne ausgekühlt ist, schlägt man die ganze Masse, und nimmt nach und nach den Gäscht davon mit einem Schaum- oder Olivenlöffel in ein Sieb. Sollte es nicht gut schäumen, so hilft man sich durch das Weiße von etlichen Eyern. Sodann servirt man den Gäscht entweder in großen besonders dazu gemachten silbernen Bechern, oder in Becherglässern. Um ihn 2 bis 3 Stunden frisch zu erhalten, sezt man die Becher oder Gläser auf einem löcherigen Bleche über Eis.

Chocolaten-Kanne, Fr. Chocolatière; wenn sie auch von Silber oder Porzellan wäre, gehört in weiblichen Verlassenschaften zum Hausrath, und nicht zur Gerade.

Chocolaten-Köpfchen, s. Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Kuchen. Nachdem vorher 24 bis 30 Eyer recht klein geschlagen worden, kann man ½ Quart Milch dazu rühren, wohl durchquirlen, dieses in eine zinnerne Schale schütten, damit in einen Kessel mit kaltem Wasser sezen, und zwar so, daß das Wasser meist so hoch als die Schale stehe; alsdann über Feuer sezen, aber nicht zudecken, und wenn es sich ein wenig zu härten anfängt, heraus nehmen, so läuft und zieht es sich vollends zusammen, und wird ein rechter Eyerkäse. Dieses wird nun auf einen Durchschlag geschüttet, damit es rein abtriefe, hernach in ein Geschirr gethan und klein gerührt, ferner ½ Pf. zart gestoßene Mandeln, wie auch 1 Pf. abgeklär-

te Butter, nebst 24 Eyerdottern, eine Stunde lang beständig nach einer Seite zu, wohl gerührt, alsdann ½ Pf. Chocolate, nebst 2 Löffelvoll Citronensaft und dem Weißen von 12 Eyern, zu einem steifen Schaum geschlagen, und zu allerletzt ganz gemächlich dazu gerührt. Nachher muß man einen gemachten Boden oder ein Unterblatt von Butterteig in einer Tortenpfanne in Bereitschaft halten, den Rand sauber umkräuseln, sodann das Umgerührte gleich hinein thun, und ihn backen lassen.

Chocolaten-Liqueur. In 2 Quart guten Branntwein gießt man ½ Quart Wasser, thut zerriebene Chocolate und gestoßenen Zucker, von jedem ¼ Pfund, dazu, gießt alles in eine große Flasche, läßt solche an einem temperirten Orte, welcher jedoch mehr warm als kalt ist, 9 Tage stehen, und schüttelt die Flasche des Tages viermal wohl um. Nach verflossenen 9 Tagen läßt man den Liqueur durch ein in einen Trichter gelegtes Löschpapier in eine andere Flasche filtriren.

Chocolaten Mus. Man läßt 2 Loth geriebene Chocolate mit 2 Loth Zucker, ein wenig Zimmet, und ¼ Quart Milch ein wenig sieden, läßt sodann alles wieder kalt werden, und seihet es durch ein Tuch; alsdann verklopft man 4 ganze Eyer, und von zwey andern das Gelbe, mit einem Löffelvoll Rosenwasser, gießt die durchgeriebene Milch nach und nach daran, und rühret es immerfort. Endlich schmiert man eine zinnerne Schüssel dünn mit Butter, schüttet das Angerührte darein, und stellet es auf eine Kohlenpfanne, oder auf einen Topf mit siedendem Wasser, welches jedoch immerfort sieden muß, thut auch oben etwas Gluth dazu, und läßt es allmählich ziehen. Wenn es dick zu seyn anfängt, so ist das Mus fertig. Alsdann streuet man Zucker, Zimmet und kein geschnittene Citronen darauf; oder wenn man es recht stark haben will, besäet man es oben mit Zucker und geriebener Chocolate

Chocolaten-Schälchen Köpfchen oder Tassen, sind kleine länglich runde, und etwas geraume, mit oder ohne Henkel, von Porzellan verfertigte Geschirre, mit ihren dazu gehörigen flachrunden Näpfchen, woraus man die Chocolate zu trinken pflegt.

Chocolaten-Soße. Man nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, 2 bis 4 Eyerdotter, und anstatt Mehl ½ Pfund fein gestoßne und durchgesiebte Chocolate; dieses wird zusammen in einer Pfanne wohl durchgeknetet, und sodann mit Wein und ein ganz wenig Wasser abgerührt. Sollte es von der Chocolate nicht süß genug werden, so kann man noch ein wenig Zucker dazu thun. Diese Soße kann man über einen Pudding, junge Hühner, Tauben ꝛc, geben.

Chocolaten-Suppe. Man röstet in einem Löffelvoll Butter etwas große Scheiben würflig geschnittener Semmel schön gelb, und leget solche alsdann in eine Schüssel; nimmt hierauf ¾ Quart Milch, thut ein Stück Zucker, nebst etwas Zimmet, daran, und läßt es aufkochen; verklopft ferner das Gelbe von 4 Eyern, schüttet es in die Milch, und richtet es über die Semmelschnitte an, streuet Zimmet darauf, und sezt es ein wenig auf Kohlen. Sobald es aber zu kochen anfangen will, nimmt man es hinweg.

Chocolaten-Tassen, siehe Chocolaten-Schälchen.

Chocolaten-Topf, ein länglich runder, kupferner, und inwendig verzinnter Topf, auf 3 Füssen stehend, mit einer Schnauze, und oben in dem Deckel mit einem Loche, worin der Quirl zum Herumrühren und Lauterquirlen der Chocolate befindlich ist. Man hat dergleichen auch von Silber.

Chocolaten-Torte. Man rührt das Weiße von 7 Eyern zu einem Schaum, und thut sodann ½ Pf. Zucker und eben so viel Mandeln daran. Leztere müssen so lange, wie bey einer Mandeltorte, gerührt werden. Nachher wirft man eine Handvoll geriebene Chocolate und Citronen-

nenschalen darein, gießt alles in die Tortenpfanne, und bäckt es wie eine Mandeltorte.

Chocolaten-Zuckerbrod, siehe Chocolaten-Biscuit.

Chocolaten-Zuckerkörner, Fr. Dragée de Chocolat. Man läßt etwas Traganthgummi in wenigem Wasser sich auflösen; wenn es geschmolzen und recht dick ist, wird das Wasser stark durch eine Leinwand gedrückt, damit nichts davon zurück bleibe. Hernach stößt man das Gummi mit fein geriebener Chocolate und feinem Zucker in einem Mörser, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Diesen leget man auf einen mit fein gestoßenem Zucker bestreueten Tisch, und treibt ihn mit einem runden Holze so weit aus einander, bis er die Dicke eines Thalers bekömmt. Hernach schneidet man ihn in kleine Stückchen, welche rund wie eine Erbse gemacht und auf dem Ofen getrocknet werden. Diese wirft man alsdann in einen Kessel, oder in einen dazu bequemen Topf mit Zucker, welches fadenmäßig gesotten ist, schwenkt sie auf mäßigem Feuer, bis der Zucker um die Körner herum trocken zu werden anfängt, bringt noch mehr von jetzt gemeldetem Zucker dazu, und fährt damit immer so fort, bis man findet, daß die Körner groß genug sind.

Chocolaten-Zuckerkügelchen, bey den französischen Zuckerbäckern Diablotins genannt. Man leget die Chocolate, wenn sie zu trocken ist, auf den Ofen, daß sie weich werde, und thut alsdann ein wenig gutes Baumöhl dazu, damit sie sich mit dem Löffel besser durcharbeiten lasse; formirt sodann in den Händen kleine Kügelchen davon, wie Nüsse, und leget solche, einen starken Daumen weit von einander, auf einen Bogen Papier. Wenn das Papier voll ist, nimmt man es an den Ecken, und schüttelt die Kügelchen in weißen Zucker glatt herum, daß sie sich selbst mit Zucker überziehen. Zuletzt besteckt man jedes Kügelchen mit etwas Zimmet, oder

einer

einer geschälten Pistacie, und läßt endlich alles zusammen auf dem Ofen trocken werden.

Cholera morbus, siehe Gallen-Ruhr.

Chômer, siehe Feyern.

Chondrillenkraut; spanische Wegwarte, Condrilla juncea viscosa arvensis *C. B.* Chondrilla vimin. *J. B.* Chondrilla juncea *Linn.* eine wilde, oder merkwürdige milchende Staude, welche die Eigenschaft der Cichorie hat, und in dem allerunfruchtbarsten Flugsande überaus tiefe, einfache und fleischige Wurzeln schlägt. Sie blühet im Sommer sehr häufig, treibt sehr gerade, hohe, dünne und glatte Stängel, ohne Blätter, mit vielen kleinen gelben Blumen, und säet sich von selbst häufig aus.

Chopine, eine Sorte von kleinen französischen Maßen, welche zu Vermessung des Weines, Branntweines und anderer flüssigen Sachen, wie auch der Oliven, die man im Einzeln verkauft, gebrauchet wird.

Die Pariser Chopine, welche die Hälfte einer Pinte beträgt, wird in 2 halbe Septiers abgetheilet, weswegen man sie auch zuweilen Septier nennet. Jeder halbe Septier enthält 2 Poissons, und der Poisson ist beynahe von 6 cubischen Zollen.

Zu St. Denis, in Frankreich, ist die Chopine beynahe noch einmal so stark, als die Pariser.

Sonst wird auch das Wort Chopine von der damit gemessenen Sache gesagt; eine Chopine Wein, eine Chopine Oliven.

Von diesem Worte ist unstreitig das Deutsche Schoppen entstanden, mit welcher Benennung man an einigen Orten ein Nößel beleget.

Chopinette de pompe, Pumpenkolbe: siehe unter Kolbe.

Choque, siehe Choc.

Choquiren, anstoßen. Es wird dieses Wort insgemein bey dem Gesundheittrinken gebraucht, da die Gäste mit den Gläsern unter einander zusammen anstoßen.

Chor-Gewölbe, siehe unter Gewölbe.

Chorden von Därmen, siehe unter Darm.

Chou, siehe Kohl.

Chou caraïbe du Tetre, Chou poivré, Chou du Brésil; siehe Th. II, S. 475.

Chou de chien, wildes Bingelkraut, siehe Th. V, S. 321.

Chouan, heißt ein gelblichgrüner Same aus der Levante, der von einigen zum Carminmachen und zum Färben der Federn gebraucht wird. Er sieht wie Wurmsamen aus, und sein Geschmack hat etwas Säuerliches. Die Pflanze, welche diesen Samen trägt, ist in Europa noch nicht bekannt.

Choucas, siehe Dohle.

Chouette, siehe Eule.

Chouquet, siehe Eselshaupt.

Chouflak, siehe Schustack.

Choux, oder petits choux, nennen die französischen Köche und Pastetenbäcker eine Art Gebackenes, welche die Figur kleiner Kohlköpfe hat, inwendig meist hohl ist, und aus Mehl, Butter, Eyern und Rosenwasser verfertiget wird.

Man wägt, nach dem Gewichte von 6 Eyern, Wasser und eben so viel Butter ab, thut beydes in eine Casserolle, und rühret, wenn es kocht, Mehl von demselben Gewichte hinein. Wenn es recht klar gerührt ist, schlägt man nach und nach 8 Eyer, welche vorher in warmem Wasser gelegen, hinein, und arbeitet den Teig, so warm als es die Hände vertragen wollen, recht drrch einander, füllet ihn hernach in eine Sprütze mit einer Dille, bestreuet ein Blech mit Mehl, und drückt von dem Teige Häufchen, als ein Ey groß, darauf, oder sticht den Teig mit einem Löffel aus, und leget ihn auf das Blech, setzt dieses in einen Ofen, und läßt die Häufchen gelinde ausbacken. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, bestreuet sie mit Zucker, und setzt sie wieder in den Ofen, damit der Zucker zergehe, und sie also glaciret werden. Zuletzt putzet man die Böden fein reinlich ab, bricht sie auf, füllet sie mit etwas Eingemachtem, und richtet sie an.

Unsere deutsche Köche machen diese Art von Gebackenem folgendergestalt. Man nimmt dazu recht fetten weichen Käse, eine oder zwo Fingerspitzenvoll Mehl, klein gehackte candirte Citronen-

tronenschalen, und auch etwas frische, nebst ein wenig Salz, welches alles mit 4 oder 5 Eydottern wohl unter einander zu einem Teige gerieben wird. Diesen legt man stückchenweise in eine mit Butter überstrichene Tortenpfanne, giebt den Stückchen den Anstrich, und schiebet alsdann die Tortenpfanne in den Backofen. Wenn die Choux gehörig gebacken sind, candirt oder begießt man sie nach oben mit feinem Zucker, und läßt solchen am Eingange des Backofens darauf trocken werden.

Christ-Aepfel, sind kleine verschrumpfte Aepfel, oder eine unzeitige Frucht von Holzäpfelbäumen, welche um Nürnberg, in Franken, im Pappenheimischen und zu Gera im Vogtlande von den leichtfertigen Bauern um Geld gezeiget werden, mit dem betrüglichen Vorgeben, daß solche Aepfelbäume in der Christnacht, alten Kalenders, Blätter gewinnen, blühen und Früchte tragen.

Christ-Asche, von deren Gebrauche wider die Erdflöhe; siehe unter Erdfloh.

Christ-Auge, Inula Oculus Christi *Linn.* Conyza pannonica lanuginosa *Morison.* Es giebt zwo Sorten dieses Blumengewächses; eine mit gelben, und eine mit weißen Blumen. Beyde Sorten, welche in Bouquets ein recht gutes Ansehen geben, werden alle Jahre aus dem Samen erzogen, den man im April entweder einzeln in einen Topf säet, und die Pflanzen in demselben aufwachsen läßt; oder einige Samenkörnchen hin und wieder in den Rabatten in Grübchen leget, bey den aufwachsenden Pflanzen Stecken stecket, und an dieselben, jedoch nicht fest, anbindet, wovon sie ein besseres Ansehen bekommen, als wenn sie auf der Erde liegen.

Eben diesen Namen führt auch die Crepis barbata *Linn.* siehe unter Habichts-Kraut.

Christ-Beere, ein Name, den man im gemeinen Leben auch der glatten Stachelbeere giebt; siehe dieses Wort.

Christ-Blume, siehe Nieswurz. (Schwarze)

Christ-Fest, siehe Weihnachtsfest.

Christ-Fest-Thaler, darauf die Geburt Christi abgebildet ist, findet man in Hrn. v. **Madai** vollständ. Thaler Cabinet, No. 9. 10. und 2376 beschrieben.

Christ-Geschenk, siehe Weihnachts-Geschenk.

Christ-Monat, siehe December.

Christ-Nacht; von den abergläubigen und sündlichen Gebräuchen, welche in derselben an manchen Orten vorgenommen werden, siehe unter Weihnachtsfest.

Christ-Palmen, siehe unter Wunderbaum.

Christ-Rose, siehe Nieswurz.

Christ-Stolle, eine Art Gebackenes; s. Butter-Stolle.

Christwurz, Christwurzel; siehe Nieswurz.

Christians-Wurzel, Astragalus; s. Th. II, S. 619.

Christophoriana, siehe Christophskraut.

Christophler, der Name eines gewissen Liqueurs. Man nimmt, zu dessen Verfertigung, $\frac{2}{3}$ Pontack, und $\frac{1}{3}$ rectificirten Spiritus von Kornbranntwein, oder, statt des letztern, guten Franzbranntwein, gießt diese Mischung nebst Zimmet, Nelken und andern Gewürzen, in eine zinnerne Flasche, mit einen Schraubendeckel, verschließt sie, setzt sie in Wasser, und läßt dieses einige Zeit kochen.

Christophs-Kraut, Christophs-Wurzel, Christophoriana; siehe Schwarzwurzel.

Chronik, siehe Jahrbuch.

Chrysanthemum, siehe Gold-Blume.

Chrysanthemum latifolium Brasilianum, s. Erd-Apfel.

Chrysanthemum latifolium Dodon, siehe Arnica.

Chrysanthemum peruvianum, siehe Sonnen-Blume.

Chrysis L. siehe Gold-Fliege, und Gold-Wespe.

Chrysobalanus, siehe Icaco.

Chrysoberyll, Goldberyll; siehe Th. IV, S. 255.

Chrysocolla, siehe Borax. Grün. (Berg-)

Chrysocoma L. siehe Gold-Haar.

Chrysolachanum, Olus aureum; siehe Atriplex.

Chrysolith, L. Chrysolithus, Nitrum quarzosum pellucidum ex flavo viridescens *Linn.* Fr. Chrysolithe, ein Edel-

Edelstein, der eine grüngelbe oder pomeranzenartige Farbe hat, die etwas ins Grüne schielet. Von dieser goldgelben Farbe hat er auch den Namen, von dem Griech. χρυσος, Gold, und λιθος, ein Stein, daher er im Deutschen ehedem auch Goldstein genannt wurde. Die Alten verstanden mehrentheils durch Chrysolith den Topas. Er hat eine geringe Härte, und wird daher von einer guten Feile angegriffen. Er wird, wie die übrigen Edelsteine, wiewohl selten, als Kiesel, gefunden. Sowohl seine Härte, als Kryſtallfigur, wie auch sein Verhalten im Feuer, scheinen demselben eine Verwandtschaft mit dem Smaragde zu geben. Herrn Quist's Versuchen zu Folge, wurde er durch die Calcination leichter, undurchsichtig, weißlich, und behielt nur inwendig ein wenig von seiner grünen Farbe. Endlich schmolz er für sich zu einem weißen undurchsichtigen Glase. Im Augenblicke des Schmelzens giebt er einen leuchtenden Schein, wie Alaunerde, lebendiger Kalk und schwerer Spath. Mit Borax schmilzt er zu einem weißen klaren Glase.

Die besten dieser Steine kommen aus verschiedenen morgenländischen und westindischen Gegenden, und vorzüglich aus Peru und Brasilien. Die europäischen erhalten wir aus Sachsen, Böheim, Schlesien, Frankreich und andern Ländern. Ueberhaupt kann man annehmen, daß sie sich an denen Orten finden, wo sich die Smaragde erzeugen. Man hat die Chrysolithe von hoher und blasser Farbe, und werden die hochfarbigen für die schönsten gehalten. Ob sie gleich ziemlich groß, und dann und wann von der Größe eines Taubeneyes gefunden werden: so werden sie doch in unsern Zeiten wenig geachtet, und folglich nicht hoch bezahlet, weil sie, wenn sie getragen werden, ihren Glanz verlieren und Risse bekommen. Ein Stein von einem Karat ist für 15, 20 bis 24 Thaler zu haben. Man schleift sie mit Schmirgel auf einer bleyernen Scheibe, und polirt sie mit Trippel und Vitriolspiritus, auf einer zinnernen.

Sie werden gemeiniglich, wie die Smaragde, als Dicksteine geschliffen, und erhalten, wie die Topase, eine Goldfolie, oder ihr Kasten wird inwendig vergoldet.

Da der Chrysolith im Feuer seine Farbe verliert, so kann er durch dieses Mittel in einen sehr durchsichtigen Stein ohne alle Farbe verwandelt werden, der einem Diamant vollkommen gleichet, so daß er, wenn recht damit umgegangen wird, von einem rechten Diamante nicht leicht, als durch die Härte, unterschieden werden kann. So wissen auch einige Glasmacher und Chemisten aus Glase Flüsse zu machen, die den reinsten Chrysolithen gleich sehen, und daher falsche Chrysolithen, L. Pseudochrysolithi, genennet werden. Es gehören dazu 4 Loth Bergkrystall, 16 Loth Mennige, und 12 Gran Eisensaffran, mit Essig gemacht.

Chrysomela aenea Linn. siehe Gold-Wespe.

Chrysopras, L. Chrysoprasius, F. Chrysoprase. Die eigentliche und gewöhnlichste Farbe dieses Steines, ist lauch oder seladongrün; jedoch findet man auch Stücke, die vom Grünlichweißen bis in ein ziemlich dunkles Grasgrün gehen. Wenn er schön und recht gleichförmig gefärbt ist, so ist er beynahe durchsichtig; öfters aber hat er auch dunklere Wolken, Streifen und Flecken, und gemeiniglich ein etwas trübes nebelichtes Ansehen. Er bricht ziemlich unregelmäßig, nur wenig erhaben und vertieft. Auf dem Bruche ist er nicht recht glatt, glänzend und glasicht, sondern etwas matt, und hat ein fein schuppichtes und blätterichtes Gewebe. Am Stahle schlägt er gut Feuer; und die Feile kann ihm nichts anhaben.

Die Abänderungen dieses Steines bestehen bloß in der hellern oder dunklern Farbe desselben. Die gelben, röthlichen und schwarzen Flecke, sind in demselben bloß zufällig. In dem Achatholze, welches sich bey Coburg findet, wird ein Chrysopras von einer etwas schmutzig grünen Farbe, welcher in etwas dicken Stücken völlig undurchsichtig ist, angetroffen, und gemeiniglich für grünes Achatholz ausgegeben.

Der

Der mehreste Chrysopras wird heutiges Tages bey Kosemitz, Schrepsdorf und Grache, im Fürstenthume Münsterberg in Schlesien, gefunden. Er schmilzt in starkem Feuer für sich allein nicht, verliert aber die Farbe, und wird grau und undurchsichtig; mit gehörigen Zusätzen aber giebt er in der Probe etwas Eisen; und es ist daher glaublich, daß dessen Farbe vom Eisen herrühre.

Aus diesem Steine werden Dosen, Uhrgehäuse, Stockknöpfe u. d. gl. verfertiget; kleinere Stücke werden in Ringe und zu allerley Frauenzimmerschmuck verfaßt. Der Preis dieses Steines läßt sich nicht genau angeben. Seitdem derselbe in Schlesien in ziemlicher Menge gefunden worden, ist er nicht sehr theuer; aber die Größe, Schönheit und Reinigkeit der Stücke erhöhen nebst der Bearbeitung desselben seinen Werth.

Histoire du Chrysoprase de Kosemitz, par Mr. I. EHMANO, st. im XI. B. der Memoir. de l'Acad. de Berl a. d. J. 1755, S. 202—214, und ins Deutsche übers. u. d. T. Hrn. Lehmanns Naturgeschichte des Chrysopras von Chosemitz, im I. B. der mineralog. Belust. Lpz. 1768, gr. 8. S. 367—384.

Chrysosplenium, siehe Steinbrech. (goldener)

Chuquelas, ist ein gestreifter Zeug von Seide und Baumwolle, welcher in Ost-Indien fabricirt wird. Es giebt dergleichen mit großen und kleinen Streifen. Sie haben von 7 Ellen in der Länge, und $\frac{5}{8}$ in der Breite, bis zu 16 E. in der Länge, und $\frac{5}{6}$ in der Breite. Siehe Chercolee.

Ciurle, Churlos, L. Ornithogalum; siehe Zwiebel. (Acker- oder Feld-)

Chymie, siehe Chemie.

Cipre (Poire de) die Cypernbirn; s. Th. V, S. 425.

Ciambetta, siehe Hammerfisch.

Cibebe, siehe Cubebe.

Ciboule, L. Cepula, Cepa fissilis; siehe Zwiebel.

Cicada, siehe Heuschrecken-Grille.

Cicer, siehe Richer.

Cicero, heißt bey den Schriftgießern und Buchdruckern, eine gewisse Art sowohl deutscher, als lateinischer und

griechischer Schrift, deren es verschiedene Gattungen giebt. Man hat z. B. grobe und kleine Cicero, Antiqua-Cicero, Cursiv-Cicero, Fractur-Cicero.

Cichorien, Hindläufr, Sonnenwedel, Wegewart, L. Cichoreum, Cichorium, Fr. Chicorée. Ein in vielen Gegenden von Europa wild wachsendes, und sonderlich zu unsern Zeiten, wegen seines Gebrauches zum Kaffee, berühmt gewordenes Pflanzengeschlecht. Es giebt wilde oder so genannte Feldcichorien, Cichorium sylvestre, s. officinarum, s. agreste, *C. B.* Cichorium Intybus *Linn.* und Gartencichorien, Cichorium hortense, domesticum, s. sativum. Man glaubt insgemein, letztere Sorte unterscheide sich von der erstern weiter durch nichts, als daß sie in den Gärten gezogen wird. Die meisten botanischen Schriftsteller haben auch beyde Sorten mit einander vermenget; allein, der Gartenwegewart, welcher in den meisten alten Büchern beschrieben wird, ist nichts anders, als die gemeine Endivie, von welcher ich an seinem Orte handeln werde. Zwischen beyden findet sich ein wesentlicher Unterschied. Denn, die wilde Cichorie hat eine bleibende Wurzel; die andere hingegen ist fast nur eine zweyjährige Pflanze; und wenn man den Samen der letztern im Frühlinge aussäet, so bringen die Pflanzen in demselben Jahre Blühten und Samen, und verderben im Herbste, so daß sie eigentlich nur eine jährliche Pflanze genennet werden sollte.

Die wilde Cichorie treibt aus den Wurzeln lange Blätter, welche bis an die Mittelrippe zerschnitten sind, und zwar so, daß sich jeder Abschnitt mit einer Spitze endiget. Zwischen diesen Blättern kommen die Stängel heraus, welche 3 bis 4 Schuh hoch werden, und mit Blättern besetzt sind, welche wie die untern gestaltet, aber kleiner sind, und die Stängel an ihrer Basis umfassen. Diese theilen sich oben in verschiedene kleinere Stängel ab, welche mit eben dergleichen Blättern besetzt sind; doch sind dieselben kleiner und weniger zerschnitten.

Die

Die Blumen kommen an den Seiten der Stängel zum Vorschein, und haben eine schöne blaue, zuweilen aber auch weiße Farbe; sie pflegen sich allezeit nach der Sonne zu kehren, immaßen sie, es sey trübe oder heiter, mit Sonnenaufgang sich öffnen, mit deren Untergang aber sich wieder zusammen thun und schließen. Sie blühet im Junius und Julius, und der Same wird im September reif.

Da die Cichorie einen mannigfaltigen, nicht nur ökonomischen, sondern auch medicinischen Nutzen hat, so verdient sie mit Fleiß angebauet zu werden. Zwar ist, ganze Feldmarken damit zu besäen, weder möglich noch rathsam; es giebt aber auf allen Landgütern noch hie und da einige abgesonderte Flecke, welche, weil sie, wegen ihrer Lage, dem Viehschaden gar zu sehr ausgesezt sind, nicht allzu bequem zum Getraidebau angewandt werden können, sondern sich zu dergleichen Nebendingen, die nach Zeit und Umständen öfters mehr Geld, als der ganze Getraidebau, einbringen, weit besser schicken.

Die Cichorien gehören zur Gattung derjenigen Wurzeln, welche keinen zähen und festen, sondern lockern und milden Boden verlangen. Bey dem Anbau der Cichorienwurzel ist dieses um so nöthiger, als sie ganz außerordentlich tief unter sich wächst, so, daß sie wohl eine Länge von $\frac{3}{4}$ Ellen und mehr bekömmt, woran sie in einem von Natur festen und harten Erdreiche offenbar gehindert werden würde. Aus eben diesem Grunde ist es sehr gut, wenn das Land, worin die Cichorienwurzeln erzeuget werden sollen, recht tief gegraben wird. Und noch mehrern Vortheil wird es stiften, wenn dasselbe riolet werden kann.

Die Herren Entrepreneurs der zu Berlin angelegten Cichorienfabrik, (wovon ich weiter unten zu sprechen Gelegenheit haben werde) rathen zwar, in ihrer Anweisung zur Bestellung des Cichoriensamens, an, daß das Land, wenn dessen zum Graben zu viel wäre, im Herbste umgestürzet, und nachher im Frühjahre, durch tiefes Pflügen und öfteres Eggen zubereitet, werden sollte. Es scheint aber dieses eben nicht rathsam zu seyn,

indem, wenn der Pflug auch 8 Zoll tief gienge, solches doch noch nicht hinreichend wäre, einer Wurzel, die mehr unter sich, als in der Breite, zu wachsen geneigt ist, den gehörigen Platz zu ihrem Wachsthum zu verschaffen. Am besten thut man wohl, daß man nicht einen stärkern Anbau davon übernimmt, als man Arbeiter, um das dazu erforderliche Land umzugraben, oder zu rioten, aufbringen kann.

Eine jede Wurzel hat zwar in einem lockern und mürben Erdreiche den besten Fortgang; sie will aber doch dabey die zum Wachsthum erforderlichen Nahrungssäfte, folglich ein fettes wohlgedüngtes Land haben. Eben diese Beschaffenheit hat es auch mit den Cichorienwurzeln. Nur muß das Land, worin dieselben erzeuget werden sollen, nicht in eben demselben Jahre frisch gedünget, sondern ein im vorigen Jahre wohlbedüngter Acker dazu erwählet werden. Denn, eines Theils kann sich der frische Mist in dem ersten Jahre noch nicht genug mit dem Erdreiche mischen, und andern Theils ist der unverfaulte Mist ein Hinderniß, daß sich die Wurzeln nicht gehörig ausbreiten können. Wenn man aber einen solchen zum Anbau der Cichorienwurzel bestimmten Acker, mit Asche, Teichschlamm, Kammmacherspänen, und andern dergleicher künstlichen Düngungsarten fett machen wollte, so würde bey einer solchen Düngung diese Ursache hinweg fallen, und alsdann auch schon in dem ersten Jahre der Cichoriensame ohne Bedenken darin gesäet werden können.

Der Schweinemist wird von den Herren Entrepreneurs gänzlich untersaget, weil er, wegen seiner großen Fettigkeit, die Wurzel allzu geil machet, dahingegen aber der Hürdenschlag von Schafen, wenn man im Frühjahre düngen will, vor allen andern angepriesen. Es mag auch wohl selbiger, wenn man nur das Land durch bloßes Pflügen zubereiten will, von guter Wirkung seyn. Da aber, genauern Erfahrungen zu Folge, bey dem Anbau der Cichorienwurzel das Pflügen nicht für rathsam zu halten ist, sondern dem Umgraben der Vorzug gebührt: so würde bey dieser Zubereitung, nämlich dem Graben, von einem Hürdenschlage nicht viel Vortheil zu hoffen seyn. Denn bekannter Maßen ist die durch den Hürdenschlag dem Acker mitgetheilte Fettigkeit bloß in der obersten Fläche desselben befindlich, und

ein

ein jeder begreift von selbst, daß durch das Umgraben diese Fettigkeit viel zu tief in die Erde kommen würde, um davon eine erwünschte Wirkung erwarten zu können. Auch möchte ein Landwirth, der in dem Hürdenschlage, so viel das erste Jahr betrift, jederzeit das beste, reinste und ergiebigste Korn zu erwarten hat, sich wohl schwerlich entschließen, denselben zu einer andern Sache, als zum Getraidebau, anzuwenden.

Die Herren Entrepreneurs haben ferner den Vorschlag gethan, daß, „weil durch das Aufgraben der Wurzeln, das „Land lockrer, reiner und tiefer, mithin gleichsam riolet würde, man wohl thäte, wenn man dasselbe Land in der Folge „einige Jahre lang zum Cichorienbau behielte, indem man „sodann mit dem halben Dünger zureichen könne, und der „Acker durch das Wieten vom Unkrautsamen gereiniget werde.“ Wenn sie dieses aus einer vieljährigen wiederhohlten Erfahrung behaupten, so hat man dagegen nichts einzuwenden. Sollte aber dieser Rath nur aus einer bloßen Speculation geflossen seyn: so haben zwar die davon angeführten Ursachen allerdings vielen Schein für sich, allein, es scheint dabey folgendes im Wege zu stehen. Es ist aus der Naturlehre sowohl, als auch aus der Erfahrung, bekannt, daß nicht alle Gewächse einerley Nahrungssäfte erfordern, sondern eine jede Art von Früchten auch ihre besondere Art von Nahrungssäften verlange. Eine jede Frucht nimmt vorzüglich diejenigen Nahrungssäfte aus dem Erdreiche an sich, die ihrer Natur gemäß sind. Was sie von Nahrungssäften zurück läßt, schickt sich wiederum besser für andere Gewächse. Wenn nun die Cichorienwurzel nicht von einer ganz besondern, von allen andern Gewächsen abweichenden, Natur ist, so würde dem oben erwähnten Vorschlage, selbige einige Jahre hinter einander auf eben denselben Acker zu säen, diese allgemeine Beobachtung offenbar zuwider seyn. Ein solcher Acker würde entweder alle Jahre frisch gedünget werden müssen, welches aber, vorbemerkter Maßen, nicht rathsam ist, oder es müßte den Cichorienwurzeln an den ihrer Natur gemäßen Nahrungssäften fehlen, und sie dadurch in ihrem möglichen Wachsthume zurück gesetzt werden.

Daß durch das Wieten, und Ausgraben der Wurzeln, das Land lockerer und reiner, folglich zum Cichorienbau immer bequemer gemacht wird, ist zwar wahr. Allein, dieses Gewächs ist nicht bloß mit dem bequemen Behältnisse, so ihm hiedurch zubereitet wird, zufrieden; es will auch die nöthigen Nahrungssäfte haben. Diese aber hat dasselbe schon in dem ersten Jahre nach sich genommen. Was noch zurück geblieben ist, kann dasselbe

entweder, weil es seiner Natur nicht gemäß ist, nicht nutzen, oder es ist, um dessen Wachsthum zur gehörigen Vollkommenheit zu bringen, nicht hinlänglich.

Weit annehmlicher ist dagegen der Vorschlag, welchen der gelehrte Herr Verfasser der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft im I. Bande, S. 193, f. thut, wodurch vorerwähnte Zweifel gehoben werden, und dabey dennoch den von den Herren Entrepreneurs angeführten Ursachen, wegen mehrerer Auflockerung und Reinigung des Landes, Genüge geschehen kann. Da nämlich viele Landwirthe, welche ihre Einkünfte außer dem gewöhnlichen Ackerbau durch allerley Beyhülfe zu vermehren suchen, nicht selten dazu den Tobaksbau zu wählen pflegen, und bekannter Maßen, durch den Anbau des Tobaks, wegen der vielfältigen Bearbeitung, der Acker ebenfalls sehr aufgelockert und von allem Unkraute gereiniget wird: so ertheilt gedachter Schriftsteller den Rath, die Tobaks- und Cichorienäcker dergestalt umzuwechseln, daß ein Jahr ums andere Tobak darin gepflanzet, und sie wiederum in dem folgenden mit Cichoriensamen besäet würden; welche beyde Dinge sich um so füglicher zusammen passen, da sie beyde einerley Art von Boden erfordern.

Unter den verschiedenen Arten der Cichorienwurzeln, ist die bunte, welche röthlich und bräunlich geflammte Blätter hat, zum öconomischen Gebrauch die beste; und man hat sich also auch auf den von dieser Art gewonnenen Samen vorzüglich zu befleißigen. Eine vernünftige Vorsicht erfordert es, daß man vorher, ehe man den Samen ausstreuet, ob derselbe auch gut und reif sey, gehörig untersuche. Es ist der deshalben anzustellende Versuch untrieglich, wenn man vor der gewöhnlichen Saatzeit von dem empfangenen Samen einige Körner aussäet, und, wie viel derselben aufgehen, oder zurück bleiben, aufmerksam wahrnimmt. Hat man nicht eigenen gewonnenen Samen, wie dann solches in den ersten Jahren des Anbaues unmöglich ist: so thut man wohl, wenn man den Samen durch einander schüttet, und dergestalt vermengt aussäet. Es kömmt auf solche Art guter und schlechter Same durch einander, und kein Stück Land, so damit besäet wird, bleibt ganz leer.

Dieses ist der Rath, welchen mehrgedachte Herren Entrepreneurs gegeben haben. Allein, man kann dieser ihrer Meinung nicht wohl beypflichten. Auf die vorgeschlagene Art würden, durch den vermengten guten und schlechten Samen, alle dazu bestimmte Ackerstücke verdorben werden, und keines von ihnen der Erwartung des Anbauers eine gehörige Genüge leisten. Besser ist es, nach vorher angestellter Probe, den schlecht befundenen Samen gänzlich wegzuwerfen, und nur allein den guten auszusäen. Sollten auch einige schon zubereitete Aecker dadurch zurück bleiben müssen, so würde doch der daraus entstehende Schade nicht so groß seyn, als wenn allenthalben nichts rechtes wüchse, zumal das auf solche Art zurück bleibende Land noch immer mit andern gleichfalls nützlichen Gewächsen besäet oder bepflanzet werden kann.

Wenn das Land zur Saat völlig fertig ist, so geschieht das Aussäen, wie mit dem Samen vom Klee, Rüben und anderm Wurzelwerk. Weil dieser Same sehr klein und subtil ist, so wird derselbe, wie es bey andern feinen Samen gewöhnlich ist, vor dem Aussäen mit Sand oder feiner Erde meliret.

Die Entrepreneurs der berlinischen Cichorienfabrik, lieferten damals ein eigenes präparirtes und von ihnen geheim gehaltenes Liquidum, worin der Same vor dem Aussäen folgendermaßen eingeweicht werden sollte. Man thut z. B. 1½ Pfund Samen in eine Schale, schüttelt die Bouteille, worin 1 Quart präparirtes Liquidum befindlich ist, stark durch einander, so daß auf dem Boden des Glases nichts hängen bleibt, gießt solches sodann auf den Samen, rührt es durch einander, und läßt es also 2 bis 3 Stunden stehen und weichen. Alsdann wird das Liquidum abgegossen, und zu fernerm Gebrauch aufgehoben. Die Schale mit dem Samen wird sodann schräg gestellet, und der Same in die Höhe geschoben, damit sich die Feuchtigkeit herunter ziehe. Hierauf wird der Same auf glatte gehobelte Breter oder Tische dünn aus einander gestreuet, bis er etwas abgetrocknet, und zum Säen bequem wird. Weil der Same nicht lange nach solcher geschehenen Einweichung gesäet werden muß: so ist nöthig, daß er noch an demselben Tage, oder wenigstens an dem folgenden, ausgesäet, inzwischen aber, bis zum Säen, auf den Bretern oder Tischen aus einander gestreut liegen bleibe. Auch bey dem Hinaustragen zum Säen muß der Same nicht festzusammen gepacket werden, damit er sich nicht brenne.

Wenn

Wenn der Same völlig reif und gut ist, so werden auf einen Acker, der einen Berliner Scheffel Rocken Einfall erfordert, welches ungefähr 1 Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, höchstens 1½ Pfund ausgesäet. Die gewöhnliche Zeit der Aussaat ist von der Mitte des Aprils, bis Ende des Maymonates. Es muß aber der Same bey trockner und stiller Witterung gesäet werden. Auch in den ersten Tagen des Junius kann man noch mit Aussäung des Cichoriensamens fortfahren. Das Land aber, worin diese Aussaat auch noch in der späten Zeit geschieht, muß sehr gut, und, wo nicht riolet, doch wenigstens durch tiefes Umgraben zubereitet seyn. Sehr wohl würden überhaupt diejenigen thun, die den Anbau dieser Wurzel in einer gewissen Menge zu übernehmen sich entschließen, wenn sie nicht alles auf einmal aussäen. Sie setzen sich sonst in die Verlegenheit, daß ihnen das Ausgraben der Wurzeln mit einmal über den Hals kömmt, und sie dadurch, solches gehörig zu bestreiten, außer Stand gesetzt werden. Ist aber die Aussaat zu verschiedenen Zeiten, theils früh, theils spät, geschehen; so kann auch alsdann das Ausgraben, und andere dahin gehörende Geschäfte, mit desto mehrerer Bequemlichkeit verrichtet werden.

Das Ausgäten des Unkrautes, darf, nach Anzeige des Herren Entrepreneurs, bey der Cichorie nur einmal geschehen, und zwar erst alsdann, wenn die Wurzel schon so stark ist, daß die größten Blätter daran bereits 1½ Zoll lang sind. Wird unter dem Gäten befunden, daß die Wurzeln zu dick stehen, so wird der Ueberfluß davon, eben so wie das Unkraut selbst, ausgezogen.

Sobald die Cichorienwurzel zu der gehörigen Größe und Vollkommenheit gelangt ist, muß man auf deren Ausgrabung bedacht seyn. Mit den zuerst gesäeten kann man schon zu Ende des Julius den Anfang machen, und damit so lange, bis es frieret und man nicht mehr in die Erde kommen kann, fortfahren. Und wenn man auch

von

von dem Froste übereilt werden sollte, dergestalt, daß man mit dem Ausgraben vor Winters nicht völlig fertig würde, so können sie bis ins Frühjahr ohne Schaden im Acker stehen bleiben, und alsdann erst ausgegraben und zubereitet werden, wie solches auch bey anderm Wurzelwerk, z. B. dem Pastinak, nichts ungewöhnliches ist.

Unter den sehr früh gesäeten schießen gemeiniglich schon vor der Ausgrabungszeit einige Wurzeln zur Saat auf. Da aber der Same hievon nicht der beste ist, so muß man dergleichen Wurzeln, wenn man das Aufschießen wahrnimmt, sogleich aufziehen, und, ehe sie stockig werden, zum bestimmten Gebrauch zubereiten. Unter dem Aufgraben muß man sehr aufmerksam seyn, daß die Arbeiter die Wurzeln nicht abstechen, sondern, so tief sie reichen, heraus heben, zu welchem Ende der Spaten nicht schräg, sondern gerade hinunter, in die Erde zu setzen ist.

Um zu guten eigenen Samen zu gelangen, kann man entweder, wie bey allem Wurzelwerke gewöhnlich ist, bey den Ausgraben die besten und gesündesten Wurzeln absondern, solche bis zum Frühjahr in einer sichern Grube, oder anderm dazu bequemen Behältniß, aufbehalten, und sie alsdann zum Samen ausetzen, oder aber auch, insonderheit wenn man den Samen in einer gewissen Menge erzeugen will, ganze Flecke unausgegraben stehen, und sie im Frühjahre zum Samen aufschiessen lassen, indem, wie schon oben erinnert worden, die Cichorienwurzel die Eigenschaft an sich hat, daß ihr der Frost in der Erde nicht schadet. Unstreitig aber ist die erste Methode vorzuziehen. Die besten Früchte bringen auch natürlicher Weise den besten und vollständigsten Samen. Bey einer aufmerksamen Absonderung der Saatwurzeln kann man also jederzeit sicher seyn, daß man die beste Art des Samens dadurch erhält. Läßt man aber die Wurzeln, so wie sie gewachsen sind, schlechte und gute durch einander, aufschießen, so hat

man

man auch keine bessere Art des Samens, als die Wurzeln selber sind, zu erwarten. Die zur Saat aufgeschossenen Stauden tragen sehr viele Blumen, welche aber sehr ungleich blühen, und also auch ungleich reif werden. Man muß es daher sehr wohl abpassen, wenn der größte Theil des Samens seine Reife erlanget, und alsdann die Saatstauden ausheben, und an einem bequemen Orte in der Sonne abtrocknen lassen, ohne sich um die übrigen zu bekümmern.

Da der Cichoriensame eine ganz besondere Lockspeise der Vögel ist, so muß er, zur Zeit seiner heran nahenden Reife, sehr behutsam davor in Acht genommen werden.

Zum Gebrauch in der Küche, werden die ausgegrabenen Wurzeln in dem Keller in Sand geleget. Man läßt auch das junge Kraut daran bleiben, weil solches, wenn es gelb geworden ist, wie die Endivien, zum Salat gebraucht werden kann. Es läßt sich auch, den ganzen Winter hindurch, das Cichorienkraut als ein sehr gesunder Salat erhalten, wenn man im späten Herbste ein Fäßchen nimmt, solches mit guter Erde und dem halben Theil Flußsand vermischt anfüllet, auf allen Seiten, wie auch im Boden, Löcher, eines Fingers groß, einbohret, und vor jedes Loch eine Cichorienwurzel leget, so, daß der Keim gerade vor ein Loch zu liegen kömmt. Das Gefäß wird mit einem Deckel belegt, und die Erde in einiger Feuchtigkeit in einer warmen Stube unterhalten. Die Wurzeln treiben alsdann bald zu den Löchern heraus, da man dann das Kraut öfters abschneiden und verspeisen kann.

Eine Erzählung der vom Hrn. Bülfinger deshalb angestellten artigen Versuche, st. im V. B. der Actor. Petropolitan. S. 193, sgg. und ins Deutsche übers. im 6. St. des I. B. der alten Hamb. Magaz. S. 115—132.

Die Wurzeln selbst werden sauber gereiniget, der Kern heraus genommen, das übrige in Wasser abgesotten, mit Baumöhl, Essig, Pfeffer und Salz zu einem Salat eingemacht, und also genossen. Man kann sie auch

trocken

trocken mit Zucker einmachen und überziehen, wobey man auf eben die Art, wie ich von der Calmus Wurzel, im I. Theile, S. 388 gezeigt habe, verfährt. Ferner kann man die Wurzel über Fleisch und Hühner warm kochen. Oder, man behandelt sie, nach Art der Franzosen, wie die Scorzonerwurzel, und macht eine Brühe von gesottenem Wasser, Eyerdottern, und zerlassener Butter, mit Muskaten abgewürzt, darüber. Sie sind kühlender Art, und geben daher in allen innerlichen Gebrechen, Entzündungen, oder Verstopfungen des Magens, der Leber, der Milz, und der Nieren, eine gesunde Speise ab. Auch geben dieselben, wie die Scorzonerwurzeln, eins der gesündesten Getränke, welches besonders im Frühjahre das Geblüt reiniget, den darin befindlichen Schleim auflöset, die Lunge befreyet, und allen Theilen des menschlichen Körpers ein neues Leben verleihet. Vom Nutzen der Cichorienblätter und Wurzeln in hartnäckigen Wechselfiebern, siehe im Art. Fieber, Th. XIII, S. 290, f.

So zuträglich das Kraut für Menschen ist, so giebt es auch eine nahrhafte und gesunde Fütterung für das Vieh ab; und ist in dieser Absicht um so nutzbarer, da um die Wurzel viele breite und große Blätter umher liegen, welche getrocknet, und im Winter gebraucht werden können. Besonders giebt auch das Vieh von dem Kraute die beste Milch.

Der großbrit. churf. braunschw. lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachrichten ꝛc. II. Band. S. 673, f.

Zur Kaffee-Nutzung, wird von den ausgegrabenen und nicht zur Saat bestimmten Wurzeln, zuvörderst das Kraut abgeschnitten; sodann werden die Wurzeln selbst, sobald sie eingebracht sind, abgewaschen, geschabet, geschnitten, zum Lufttrocknen hingelegt, und endlich gedörret.

Man thut am besten, wenn man nicht mehr Wurzeln auf einmal heraus nimmt, als man täglich durch Wa-

Waschen, Schaben und Schneiden zubereiten kann, indem man sich alsdann keiner Gefahr, daß die Wurzeln inzwischen verderben möchten, aussetzt. Da sie sich aber in der kühlen Herbstzeit, so lange es noch nicht in den Gebäuden friert, 10 bis 12 Tage auch außer der Erde, ohne zu verderben, erhalten: so kann man zu einer solchen Zeit, mehrerer Bequemlichkeit wegen, auch wohl so viel auf einmal ausgraben lassen, als man in so viel Tagen zu bereiten im Stande ist. Jedoch müssen die Wurzeln dünn aus einander geschüttet werden, damit sie sich nicht erhitzen und in Fäulniß gerathen. Will man, bey zu befürchtendem Frost, eine größere Menge Wurzeln, als in 10 bis 12 Tagen verarbeitet werden kann, heraus nehmen, so müssen sie in die Erde, an solche Stellen, wo kein Wasser hinkömmt, eingegraben, und mit 1 Fuß hoch Erde, auch etwas Stroh, bedecket werden. Alsdann kann man sie auch mitten unter dem Frost, so wie man sie gebrauchet, heraus nehmen und verarbeiten. Jedoch müssen die Gruben, worin die Wurzeln aufbehalten werden, nicht gar zu tief, sondern vielmehr breiter gemachet werden; denn die Wurzeln, welche gar zu dick über einander liegen, können leicht in Fäulniß gerathen.

Diejenigen Wurzeln, die man in einem Tage zu verarbeiten gedenkt, wirft man zuvörderst in einen Zober oder anderes breites Gefäß, gießt Wasser darauf, und rührt sie mit einem stumpfen Besen so lange um, bis sie von aller daran klebenden Erde und andern Unsauberkeiten gänzlich gereiniget worden sind. Sollten sie in dem ersten Wasser nicht völlig rein werden, so gießt man das erste ab, und wieder so oft frisches darauf, bis man nicht die geringste Unsauberkeit mehr an ihnen gewahr wird.

Demnächst werden die Wurzeln, wenn sie durch das Waschen von den gröbsten Unsauberkeiten gereiniget worden, eben so wie die Mohrrüben, und ander Wurzelwerk, welches man zum Essen brauchen will, geschabet (geschrapet).

pet). Finden sich, bey diesem Reinmachen, Wurzeln, die etwas holzig, wässerig und faul sind, so wird das Schadhafte weggeschnitten. Sind sie aber durchgehends holzig oder schwammig, welches sich bey den sehr dicken Wurzeln öfters ereignet, so sind sie untauglich und müssen ganz weggeworfen werden. Die dünnen Nebenwurzeln, welche von der Hauptwurzel abgeschossen sind, werden ebenfalls geschabet, und auf gleiche Weise, wie die andern Wurzeln, zubereitet.

Nachdem die Wurzeln gewaschen und geschabet worden, legt man dieselben auf einen reinen Tisch, hält selbige zwischen den Daumen und den ersten Finger der linken Hand fest, und reist oder spaltet sie mit einem in der rechten Hand habenden Messer, 2, 3 oder viermal, nachdem es die Dicke der Wurzel erfodert, der Länge nach auf. Hiezu kann zwar ein jedes gemeines Messer gebraucht werden; die bekannten krummen Gärtnermesser aber sind dazu die bequemsten.

Hiebey ist, so viel möglich, zu beobachten, daß die Wurzeln genugsam und egal gespalten werden. Die öfters oben an der Wurzel befindlichen dicken Knorren muß man, nach dem Verhältniß ihrer Dicke, oft und vielmal einkerben, damit die Stücke unter dem Schneiden nicht zu groß gerathen.

Diese gespaltene Wurzeln werden auf einer gewöhnlichen Häcksel- oder Schneidelade, auf eben die Art, wie Häcksel, geschnitten. Die Würfelchen, welche man schneidet, müssen ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll hoch, breit und lang seyn, und ist es besser, daß sie kleiner, als größer, werden.

Durch eine Art von großer Canasterschneidelade kann man sich vielen Vortheil stiften, indem auf derselben alle Schnitte egal gerathen. Jedoch ist eine kleine enge Schneidelade auch sehr gut zu gebrauchen; und der gewöhnlichen Futterladen kann man sich ebenfalls dazu bedienen, wenn nur inwendig an beyden Seiten recht starke Breter angenagelt, und sie dadurch hinlänglich enge gemacht werden.

Weil die geschnittenen Würfel in der Größe unterschieden sind, so siebet man sie, wie sie vor der Schneide-

Lade aufgenommen werden, durch ein weites Sieb. Man sondert dadurch die kleinern von den größern ab, und läßt jede Art, sowohl bey dem Trocknen als Dörren, beständig allein. Bey dem Schneiden fallen bisweilen aus der Schneidelade einige zu große Stücke heraus. Wenn man dergleichen bey dem Durchsieben findet, müssen selbige in gehörige kleine Würfelchen nachgeschnitten werden, indem sie sonst beym Trocknen und Dörren verschiedene Hindernisse verursachen.

Die auf solche Art geschnittenen Wurzeln müssen bey warmer Witterung 4 bis 5 Tage lang, im Herbste und bey nassem Wetter aber 10 bis 12 Tage, auf einen lüftigen trocknen Boden oder Zimmer, wo die Fenster allesamt geöffnet sind, lufttrocken gemacht werden. In dieser Absicht muß man sie nicht höher, als etwa 1½ Zoll dick, über einander schütten, und sie noch überdem täglich mit einer Harke wohl umrühren lassen. Bey Unterlassung dieser Vorsicht werden sie gar leicht multrig und wohl gar schimmlich, und es muß alsdann der ganze Vorrath weggeworfen werden; indem dergleichen verdorbene Wurzeln, wenn man sie auch unter einer andern großen Menge mit untermischen wollte, die ganze Quantität anstecken und unbrauchbar machen würden. Je trockner und lüftiger der Ort ist, wo sie zum Lufttrocknen hingelegt werden, desto eher werden sie trocken. Man muß daher, um solches zu bewerkstelligen, die Sache dergestalt einzurichten suchen, daß die Luft recht auf die Wurzeln streichen kann. Dieses aber geschieht am bequemsten, wenn man sie auf Tische oder in die Höhe gehängte Hürden schüttet und ausbreitet.

Wenn nun die Cichorien luft- oder welktrocken sind, werden sie auf einem gehörig dazu erbaueten Dörrofen getrocknet, woselbst die windtrocken gemachten Würfelchen, in 1, höchstens 1½ Stunde, und zwar mit wenigem Holze, völlig trocken werden; dahingegen frische Würfelchen, welche nicht wind- oder welktrocken sind, mit Verschwen-

schwendung vielen Holzes, 24 und mehr Stunden Zeit erfodern, ehe sie trocken werden. Die lufttrocknen Würfel müssen nicht höher, als etwa 1½, höchstens 2 Zoll dick auf den Dörrofen geschüttet werden. Während dem Trocknen werden sie fleißig, von der Seite an nach der Mitte, und von da nach den Seiten, gerühret. Man dörret, wie bereits vorher beym Schneiden erwähnt worden, die kleinen allein, und die großen auch allein, und bleiben diese beyden Gattungen beständig abgesondert. Der Ofen muß nicht gar zu stark geheizt werden, weil die Cichorien sonst verbrennen und schwarz werden; geschähe aber solches ja aus Versehen, so muß das Verbrannte, als untauglich, davon gesiebet und weggeworfen werden. Wenn das Holz, welches nur vorn im Dörrofen gelegt wird, meistens zu Kohlen gebrannt ist, und keine Flamme mehr giebt: so muß ein auf dem Canal des Ofens befindlicher Schieber aufgezogen werden, und die 4 kleine Röhren oder Schorsteine werden zugleich völlig mit Steinen zugeleget, damit sich die Hitze conservire. Bey dem Nachlegen des Holzes, wenn die Flamme wiederum stark wird, muß der Schieber wieder eine Zeitlang zugemacht, und es müssen alle 4 Röhren wiederum geöffnet werden.

Sobald die Cichorien ganz trocken, und gar keine weiche und zähe Würfelchen mehr auf der Darre sind, so daß die großen sowohl als die kleinen klappern, werden sie alsdann herunter genommen, und in Säcke geschüttet, welche man auf einen luftigen trocknen Boden oder Zimmer hängen oder setzen muß. Ueberhaupt muß man dahin sehen, daß die geschnittenen Wurzeln weder bey noch nach dem Lufttrocknen, als auch bey oder nach dem Dörren, an einen feuchten, multrigen oder dumpfigen Ort gesetzt werden, indem sie sonst nicht allein dem Verderben ausgesetzt sind, sondern auch einen übeln Geschmack annehmen, und unbrauchbar werden. Von gekerbten und lufttrocknen Wurzeln muß man einen starken Vorrath haben, wenn man den Anfang zum Dörren mit Holzer-

sparung machen will, damit der Ofen Tag und Nacht in der Hitze bleibe, und 2 bis 3 und mehr Tage mit Dörren continuiret werden könne.

Da die Dörrung der Cichorien, zumal wenn nur wenig gebauet wird, und keine eigentliche Dörröfen angeleget werden, bey Gelegenheit des Brodbackens im Backofen geschehen kann: so ist nöthig, daß 1) die Backöfen, wenn das Brod heraus ist, sogleich in aller Geschwindigkeit ausgefeget werden; 2) daß sodann die lufttrocknen Cichorien ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll dick hinein geschüttet, und der Ofen fest zugemacht werde, doch so, daß das Luftloch offen bleibe, damit der Qualm und Dampf heraus gehen kann. 3) Müssen sie einigemal umgeharket werden, insonderheit die ersten 12 Stunden, indem sie in dieser Zeit ihre mehreste Feuchtigkeit durch den Dampf von sich geben; man muß sich aber beym Umharken nicht lange aufhalten, sondern es muß solches so geschwind als möglich, geschehen, damit nicht zu viel Hitze aus dem Ofen gehe, denn sonst werden sie auf einmal nicht völlig trocken, und müssen noch einmal hinein geschüttet werden. 4) In den Backöfen müssen sie solchergestalt $1\frac{1}{2}$ bis 2 Tage liegen bleiben, bis die großen sowohl als die kleinen ganz gedörret sind, und sie alle klappern. Jedoch müßte der Backofen von der Beschaffenheit seyn, daß er lange die Hitze an sich hielte, damit sie desto eher dörreten. Und da sich, obschon die kleinen vorher ausgesiebet worden, dennoch unter den Würfeln, der Größe wegen, ein Unterschied befindet, so dient folgendes zur Nichtschnur: nämlich, wenn die großen sowohl, als die kleinen, recht ausgedörrt sind, so, daß sie alle klappern, alsdann sind sie gut, und können, sie mögen lange oder kurze Zeit im Backofen gelegen haben, heraus gezogen werden. 5) Nachdem man sie aus dem Backofen gezogen, werden sie mit einem Staubsiebe gesiebet, um sie von der Asche und dem Staube zu reinigen. 6) Heizet man einen Backofen eigentlich zum Cichoriendörren, so muß der Ofen nicht heißer gemacht werden, als er zu der Zeit ist, wenn das Brod heraus gezogen worden. 7) Trocknet man bey Gelegenheit auch in fremden Backöfen, die man nicht verschließen kann, so schicket man die welktrocknen Würfelchen gehörig dahin, und wieget selbige, wenn sie gedörret sind, wieder, da sie dann ungefähr, wofern sie in der Luft gut ausgetrocknet sind, nicht mehr als die Hälfte von ihrem Gewichte verloren haben müssen. 8) Je besser die Würfel lufttrocken sind, desto weniger verlieren sie am Gewichte durch das Dörren.

Es ist nicht zu läugnen, daß bey der vorbeschriebenen Zeugung sowohl, als Zubereitung der Cichorienwurzel viele Arbeit und Ausgaben erfodert werden. Ich füge hier eine nach wirthschaftlichen Grundsätzen eingerichtete Berechnung, sowohl des Ertrages, als auch der erfoderlichen Bearbeitungskosten, hinzu. Aus derselben wird ein jeder abnehmen können, ob der Anbau der Cichorienwurzel für ihn vortheilhaft sey oder nicht.

Nach der Versicherung, welche die Herren Entrepreneurs der berlinischen Cichorienfabrik gaben, sollen auf einen Ackerfleck von 1 Scheffel Nocken Einfall, welcher ungefähr einen magdeburgischen Morgen, zu 180 rheinländ. Ruthen gerechnet, betragen wird, nachdem der Acker entweder nur gepflüget, oder gegraben, oder gar riolet worden, 8, 10 bis 12 Centner, den sie in der Fabrik mit 12 Thaler bezahlten, gewonnen werden. Ich will aber, in Ansehung des Ertrages den niedrigsten, in Betracht der Kosten aber, den höchsten Satz annehmen.

	Rtl.	Gr.
Ein magdeb. Morgen zu 180 rheinl. Ruthen, giebt 8 Centner getrocknete Cichorien, der Cent. aber ward in der Fabrik mit 12 Rthlr. bezahlt; folglich ist die Einnahme von einem solchen mit Cichorien besäeten Morgen	95	—
Die Kosten, welche wahrscheinlicher Weise auf den Anbau und Zubereitung der Cichorien verwendet werden müssen, sind folgende:	Rtl.	Gr.
1. Einen Morgen zu graben, weil der Acker mürbe seyn muß, kann von 18 Tagelöhnern in einem Tage sehr wohl bestritten werden, auf einen jeden Tagelöhner 4 Gr. berechnet, beträgt	3	—
2. Das Säen und Einharken des Samens von jedem Morgen auf einen Tag 4 Tagelöhner	—	16
3. Zum Jäten eines Morgens rechne 3 Tage 10 Weiber, jede à 3 Gr.	3	18
4. Das Ausgraben pro Morgen 2 Tage, 10 Weiber, à 3 Gr.	1	12
5. Jeden Cent. zu waschen, zu schaben und zu spalten, 6 Weiber auf einen Tag, thut von 8 Centn.	6	—
6. Für das Schneiden pro Centn. 8 Gr. thut von 8 Ct.	2	16
7. Für jeden Centn. 10 Tage lang ihn lufttrocken zu machen, jeden Tag für die Aufsicht 1 Gr. thut 10 Gr. von 8 Cent.	3	18
8. Für Holz und Dörren auf jeden Centn. 16 Gr. thut von 8 Centn.	5	16
	27	14
Es bleibt also der reine Ertrag	68	10

Daß der Acker mit Getraide besäet, wenn man auch den Ertrag davon zum 12 und 15ten Korn annehmen wollte, nicht so viel einbringen könne, fällt von selbst in die Augen. Auch die Besäung oder Bepflanzung mit andern bisher gewöhnlichen Gewächsen kann dergleichen ansehnliche Vortheile nicht gewähren. Der Tobak ist unter allen Nebendingen, die in einer Landwirthschaft angebauet zu werden pflegen, noch das einträglichste. Allein, 5 bis 6 Centner auf 1 magdeb. Morgen ist der höchste Gewinn, den man sich von diesen Rauchblättern versprechen kann. Wenn man nun auch den Centn. zu 4 Rthlr. annimmt, so würde doch das Einkommen von einem solchen Morgen, ohne einmal die vielen Bearbeitungskosten, die der Tobak ebenfalls erfodert, zu rechnen, höchstens nur auf 24 Rthlr. festgesezt werden können.

In kleinern Wirthschaften, wo man den Cichorienbau bloß zu seinem häuslichen Nutzen treibt, hat man weiter nichts nöthig, als daß man die aus der Erde genommene Wurzel reinige, in kleine Stücke schneide, die Hälfte davon etwas stark, die andere aber schwächer, langsam in einer irdenen oder eisernen, durchaus aber in keiner kupfernen Pfanne, eben wie den Kaffee, röste, oder in einer Kaffeetrommel brenne. (Wird alles stark geröstet, so schmeckt sie zu bitter; und zu schwach, ist sie zu süß.) Sogleich nach dem Brennen, wenn sie sich noch reiben läßt, wird sie auf die Kaffeemühle gebracht und gemahlen. (Läßt man sie erkalten, so wird sie zähe wie Leder, und läßt sich durchaus nicht mit der Mühle zwingen.) Das gemahlene Pulver, welches einen sehr lieblichen Geruch giebt, der von den levantischen Kaffee wenig unterschieden ist, hebet man in gut verschlossenen Büchsen zum Gebrauch auf, wo es sich lange Zeit hält. Man siedet das Pulver, wie bey dem Kaffee gewöhnlich ist, und läßt es, nachdem etwas von geraspeltem Hirschhorn hinein geworfen worden, noch etwas länger stehen, damit es sich recht setzen könne. Stellet man das Geschirr, worin dieser Kaffee

zu-

zubereitet ist, auf etwas Salz, so wird er sich desto eher setzen. Weil aber der Kaffee von bloßen Cichorien ins Bittere fällt, und die Zunge einen zu großen Unterschied vom bisher gewohnten Kaffeegeschmack empfindet; so versetzt man ihn mit $\frac{2}{3}$ ordinären Kaffee; oder nimmt $\frac{2}{3}$ gebrannte Cichorien, und $\frac{1}{3}$ halb guten levantischen Kaffee, und halb Cacaokerne. Wenn man z. B. $\frac{3}{4}$ Pfund zusammen mischen will, so nimmt man hiezu 16 Loth Cichorien, 4 Loth Kaffee; und 4 Loth gebrannten Cacao. Wem dieses zu kräftig schmeckt, der kann das Verhältniß, wie 3 zu 4 nehmen, daß also, wenn man $\frac{1}{2}$ Pf. zubereiten will, 12 Loth gebrannte Cichorien, 2 Loth Kaffee, und 2 Loth Cacao, zusammen gemenget werden. Hievon nimmt man zu der gewohnten Portion nur ungefähr halb so viel, wie sonst Kaffee dazu nöthig gewesen.

Es haben sich Personen gefunden, die, nachdem sie bereits anderwärts ansehnliche Cichorien Fabriken errichtet, auch dergleichen in den sämtlichen königl. preußischen Landen mit Ausschließung aller andern, anzulegen die Erlaubniß erhielten. Der herzogl. braunschweigische Major, Herr von Hein, nebst dem Herrn Christ. Gottl. Förster, waren die Entrepreneurs, denen dieses Privilegium, in den preußischen Landen und Provinzen die Cichorienwurzel zu bauen, und zum Gebrauch statt Kaffee zu bereiten, auch die dazu nöthigen Fabriken anlegen zu dürfen, vom 1ten Octob. 1770 an, auf 6 Jahre ertheilet wurde. Man findet dasselbe in Försters Geschichte ꝛc. S. 42—48. Gedachte Herren Entrepreneurs errichteten darauf sofort zu Berlin eine Fabrik, deren glücklicher Fortgang aber ihren Erwartungen nicht entsprach. Die Packete ihres Cichorienkaffee waren mit einer sehr artigen Viguette geziert. Sie stellet einen Deutschen vor, welcher Cichoriensamen säet, und die Schiffe, welche von den in der Entfernung liegenden Inseln ihm Kaffee zuführen, mit den Worten: Ohne euch gesund und reich, zurück weiset.

Bey den rechten Kennern des Kaffee, die den Geschmack von schlechten und guten zu unterscheiden wissen, und ihre Zunge einmal an den leztern verwöhnet haben, werden die Cichorienwurzeln, es wäre dann, daß es bloß der Gesundheit wegen geschähe, niemals ihr Glück machen. Ganz anders aber verhält es sich mit denen, welchen es an der Feinigkeit des Geschmackes fehlet, und die nur bloß deshalb, weil es die allgemeine Mode und Gewohnheit so mit sich bringt, und andere ihres Standes ein gleiches thun, Kaffee trinken. Diese werden gewiß nichts verlieren, wenn sie den bisher zu trinken gewohnt gewesenen, und von einigen Krämern mit allerley Zusatz vermischten Kaffee, mit dem von Cichorienwurzeln zubereiteten Getränke vertauschen.

Daß das Cichoriengetränk zuvörderst gesünder und unschädlicher, als der Kaffee sey, ist wohl nicht zu läugnen. Denn, wer den Kaffee des Geschmackes, und nicht der blossen Gewohnheit wegen, trinken will, der muß ihn stark trinken. Je stärker aber der Kaffee ist, desto mehr erhizt und verdickt er das Geblüt, woraus verdrießliche Wallungen, Beängstigungen, Zittern der Glieder, Schlaflosigkeit, und andere dergleichen Zufälle mehr, entstehen, wie ich an seinem Orte zeigen werde. Die Cichorienwurzel hingegen ist nicht allein unschädlich, sondern auch der menschlichen Gesundheit zuträglich, daher sie auch in verschiedenen Krankheiten besonders oben S. 111, erwähntermaßen, zu einer gesunden Ptisane gebraucht wird. Daß jedoch der Cichorienkaffe eine besonders blutreinigende und stärkende Kraft besitzen sollte, ist deswegen nicht glaublich, weil die Bestandtheile, welche in den rohen Wurzeln allerdings viel Lob verdienen, durch das Rösten sehr verändert werden.

Durch dieses Getränk wird überdieß den Kaffeetrinkern in ihrer täglichen häuslichen Ausgabe ein Ansehnliches erspart. Nach der Angabe der Herren Entrepreneurs kann man mit 1 Pfund präparirten Cichorienpulver eben so weit, als

als mit 4 Pfund ungebrannten Kaffee, kommen. Das Pfund Kaffee wird gewöhnlich nach jetzt laufenden Preisen, auf dem Lande mit 8 Groschen, und in den accisebaren Städten mit 12 Gr. bezahlet. Das Pfund von dem präparirten Cichorienpulver aber kostet 16 Gr. Nach dem angegebenen Grundsaze also würde den Kaffeetrinkern durch jedes Pf. Cichorienpulver auf dem Lande 16 Gr. und in den Städten 1 Rthlr. 8 Gr. folglich respective 100 und 200 pro Cent in der täglichen häuslichen Ausgabe erspart. So viel ist gewiß, wenn man auf ½ Loth Cichorienpulver und auf 1 Loth gebrannten Kaffee eine gleiche Portion Wasser gießt, daß Cichorienzetränk weit stärker, als der Kaffee wird; und daß 1 Quent Cichorienpulver, unter 2 Qu. gebrannten Kaffee, einen eben so wohlschmeckenden Trank, als 2 Loth pur gebrannter Kaffee, mit eben der Quantität Wasser geben; nur muß es länger, als sonst gewöhnlich, gekocht werden.

Der größte und wichtigste Vortheil, den das ganze gemeine Wesen von Einführung dieses einheimischen Kaffee haben würde, besteht darin, daß der größte Theil des sonst für Kaffee aus dem Lande gegangenen Geldes in demselben verbleiben, und durch den Anbau der Cichorienwurzel unter die Ackersleute und feldbauende Arbeiter verbreitet werden würde.

Nach der von mehrbemeldeten Herren Entrepreneurs nachgewiesenen Berechnung, sollen in den königl. preußischen Landen 3 Millionen Menschen, jeder täglich 1 Loth Kaffee trinken, welches jährlich 34 Millionen 218750 Pfund betragen würde. Das Pfund nur zu 4 Gr. gerechnet, käme eine Summe, die bisher durch den Kaffee außerhalb Landes gegangen, und nunmehr durch Einführung der Cichorienwurzel erspart werden könnte, von 5 Millionen 703125 Rthlr. heraus.

Es ist aber nicht zu läugnen, daß diese Berechnung etwas zu milde angelegt, und daher nicht zuverlässig genug zu seyn scheint. Ein weit wahrscheinlicherer Ueberschlag ist derjenige, welchen der Hr. Verf. der Berl. Beytr. a. ang. O. S. 185, macht. Es nimmt nämlich derselbe in den sämtlichen kön. preuß. Landen nur 1 Million Menschen an, die täglich 1 Loth Kaffee verbrauchen. Dieses beträgt jährlich 11 Millionen 406250 Pfund. Das Pf. zu 4 Gr. so dafür außer Landes gienge, ge-

rechnet, thut an Gelde 1 Million 901041 Rthlr. Er nimmt ferner an, daß nur $\frac{2}{3}$ ausländischer Kaffee durch das Cichorienpulver abgewechselt, $\frac{1}{3}$ aber noch nach wie vor eingebracht werde. Es würden solchemnach 7 Mill. 604166 Pfund weniger Kaffee, als vorhin, eingeführet werden, und dadurch 1 Million 267360 Rthlr. so sonst die Auswärtigen für den Kaffee genossen, im Lande verbleiben. Da, nach der Angabe der Herren Entrepreneurs, mit 1 Pf. Cichorienwurzel so viel, als mit 4 Pf. Kaffee, ausgerichtet werden kann: so würde das Publikum 950520 Rthlr. gänzlich ersparen, die übrigen 316840 Rthlr. aber ein Gewinn und Ausbeute für diejenigen, die sich des Cichorienbaues befleißigen, und einen Theil ihres Ackers dazu anwenden wollten, werden können.

Vertraute Briefe über den Kaffee aus Korn und andern inländischen Gewächsen. Erste Samml. Lpz. 1768, gr. 2$\frac{1}{4}$ B.

Von Cichorienkaffee, s. das 92. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Von Zubereitung des Cichoriengetränks, statt des Kaffee, s. im 43. St. der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1771.

Geschichte von Erfindung und Einführung des Cichorienkaffee, von Christ. Gotel Forster. Bremen 1773, 8. 5$\frac{1}{4}$ B.

Cicindela, siehe Johannis-Wurm.

Cicisbeo, eine italiänische Benennung und Einrichtung, bedeutet einen Cavallier, welchen eine Dame dazu ausersehen hat, um sich seiner Dienstleistungen bey unterschiedenen Vorfällen zu bedienen, sie z. B. auf Spaziergänge, in den Wagen, in die Kirche ꝛc. zu begleiten, sie zu unterhalten, und wider das Unangenehme der langen Weile zu schützen. Ein Cicisbeo ist ein freyer dienstwilliger Gesellschafter, der sich in seinem Range und Geschäften sehr weit von allen Arten der gedungenen Bedienten unterscheidet. Er scheint beynahe nothwendig zu seyn in einem wohl eingerichteten Staate, wo es allerdings der Wohlstand mit sich führt, daß eine Dame dergleichen dienstfertigen Gesellschafter allzeit zu ihrer Seite habe. Dieses ist wenigstens der Begriff, den alle Italiäner mit diesem Zustande verbinden, und den sie andern davon beyzubringen suchen. So viel ist ausgemacht, daß ein Cicisbeo, bey der vollständigen Einrichtung einer vornehmen italiänischen Dame, ein unentbehrliches Meuble

sey.

sey. Einige haben deren zween bis drey zur Bedienung. Die Cicisbei drängen sich unter diesem Titel, in die innersten und geheimsten Zimmer, ohne daß sie nöthig haben, sich vorher anmelden zu lassen. Ein jeder von ihnen hat eine bestimmte Stunde zu seiner Aufwartung. Ein tyrannisches Vorurtheil verbietet den Cicisbeis, die übrigen Stunden, die sie nicht ihren Damen weihen dürfen, dem Dienste anderer Frauenzimmer zu widmen. Haben sie sich erst einmal auf diese Weise verbindlich gemacht, so sind sie nicht mehr Herren über ihre Zeit; sie müßten denn verabschiedet werden, oder ihr Amt freywillig niederlegen.

In Genua hat das Cicisbeat seinen Anfang genommen. An diesem Orte ist es auch zu seiner größern Vollkommenheit gediehen, als in irgend einer andern Stadt von Italien. Zu Fuße und mit entblößtem Haupte folgen daselbst die Mannspersonen, in Ermanglung andern Fahrzeuges, der Sänfte ihrer Dame, oft eben so sehr von Schweiß und Regen benetzt, als ihre Porteurs.

Die Gewohnheit des Cicisbeats ist ein nicht geschriebenes Gesetz. Sie gründet sich auf einen stillschweigenden Vertrag, welcher heilig und keiner Auslegung fähig ist. Träat es sich ja einmal zu, welches aber doch ein seltener Fall ist, daß ein junger Ehemann von seichtem Verstande, sich in den Geheimnissen des Cicisbeats hat unterrichten lassen, um noch vor seiner Verheurathung in diesen Orden aufgenommen zu werden, und will etwan ein solcher, in Absicht auf diese Gewohnheit, bey seiner Gemahlin eine Ausnahme machen, oder bezeigt er über dieselbe das allermindeste Mißvergnügen, so ist nichts gewisser, als daß er der ganzen Stadt zum Gelächter wird. Es bleibt ihm weiter nichts übrig, als die Freyheit, sich in die Fesseln einer andern Dame zu begeben, und sich anderswo die Gesetze vorschreiben zu lassen, die er in seinem Hause nicht geltend machen wollte.

In Florenz ist die Gewohnheit des Cicisbeats eben so allgemein, als zu Genua; nur mit dem Unterschiede, daß man daselbst den Mannspersonen mit mehrerer Achtung begegnet. Es steht ihnen in dem Wagen ihrer Damen allemal ein Platz offen. Sie sind allenthalben und

zu allen Zeiten des Tages ihre Begleitung; bey Tagen der Andacht, auf den Spaziergängen, in Schauspielen, in der Kirche, bey der Beichte, u. s. w. Keiner Dame hingegen ist es erlaubt, einen Platz in dem eigenthümlichen Wagen ihres Cicisbeo anzunehmen, wenn sie nicht in den Verdacht gerathen will, daß sie selbst die Stelle des Cicisbeo bey einem Cavallier vertrete, welches ihr zur größten Schande gereichen würde. Der Mann ist mit dem Cicisbeo allzeit im besten Vernehmen. Er betrachtet ihn als eine gefällige Stütze, als einen dienstfertigen Freund, der ihm tausend Sorgen und Unruhen tragen hilft. Der Cicisbeo seiner Seits bezeigt dem Manne alle Arten von Achtung, als einer Person, deren Betragen artig ist, und der es sich nie einfallen läßt, ihm auf eine unbedachtsame Weise einigen Verdruß zu verursachen. Er bedient sich aller möglichen Vorsicht, wenn er sich in das Zimmer seiner Gemahlin begeben will. Er erkundigt sich vorher, ob sie allein ist, oder, welches eben so viel heißt, ob er nicht zur ungelegenen Zeit käme? Erfährt er, daß die Signora e impedita, (daß Madame Abhaltung hat, seinen Besuch anzunehmen), so geht er in aller Stille ruhig wieder fort.

Man muß gestehen, daß die Einrichtung des Cicisbeats wahre Vortheile mit sich führt. Diese Gewohnheit vermindert die Ehescheidungen unter verheuratheten Personen, und bewahrt von einer öffentlichen Schande. Das Cicisbeat giebt den Jüngsten von einer Familie, welche die Mittelmäßigkeit ihrer Glücksumstände zum Cölibat bestimmt hat, eine gewisse Art der Beschäftigung, welche sie vor Ausschweifung und Unmäßigkeit schützet. Um in den Orden der Cicisbei aufgenommen zu werden, wird erfodert, daß man vorher die überzeugendsten Beweise von der Unsträflichkeit seiner Sitten abgelegt habe. Eine Hauptbedingung dieses Instituts, welche das italiänische Frauenzimmer sowohl zur Ehre des Cicisbeo, als zur Aufrechthaltung ihres eigenen guten Namens,

aufs genaueste beobachtet wissen will. So schimpflich es einer Dame ist, keinen Cicisbeo zu haben, eben so gereicht es auch einem Cavallier zur Schande, wenn er auf diese Art müßig ist.

Dieses System, welches die allerfeinste Politik ausgesonnen hat, beschäftigt die Frauenzimmer nur allein mit der Sorge zu gefallen. Sie mischen sich daher weder in Staats- noch Religionssachen. Eine gewisse Weichlichkeit, die von großem Nutzen ist, beherrscht sie, und erweckt bey ihnen eine Gleichgültigkeit gegen alle andere Gegenstände.

Diejenigen Frauenzimmer, welche sich einer strengen Andacht widmen, (man nennt sie Bachettone) haben nur Priester und Mönche zu Cicisbeis. Zu Florenz begleiten sie die Damen auf Spaziergängen, an öffentlichen Festtagen, in die Kirche, in die Schauspiele und auf Bälle. Die Schauspiele sind der Ehrwürdigkeit dieser Personen gar nicht unanständig, weil man sie mit Recht unter die unschuldigen Vergnügungen zählet. Da aber die Bälle gemeiniglich mit mehr Unordnung vergesellschaftet sind, so pflegen diese Damen, in Begleitung ihrer Mönche, nicht anders als maskirt dahin zu gehen.

Wenn das Cicisbeat gleich im Grunde seine Annehmlichkeiten und sichere Vortheile hat, so hat es doch auch seine lächerliche Seite und seine Unbequemlichkeiten. Es macht seine Anhänger gemeiniglich zu unangenehmen, unhöflichen und wüsten Gesellschaftern. Die Mannspersonen, in einer traurigen Unthätigkeit vergraben, beständig in Gesellschaft beym Frauenzimmer, scheinen etwas darin zu suchen, wenn sie gegen den übrigen Theil der Menschen eine verwerfliche Achtlosigkeit blicken lassen können. Bey großen Versammlungen ist alles paarweise geordnet. Ein jeder Cavallier redet seiner Dame mit einer geheimnißvollen Miene etwas ins Ohr, so, daß man nichts als ein unordentliches und dumpfiges Gemurmel hört. Da die größern und kleinern Versammlungen von dieser Art, für junge Personen von beyderley Geschlecht eine gefährliche Schule seyn würden, so läßt man sie niemals hinzu. Die Töchter holt man nur aus den Klö-

stern,

stern, wo sie, so bald sie entwöhnet waren, eingesperrt worden, um sie mit demjenigen zu verheurathen, für welchen sie bestimmt sind, und welchen sie, ohne ihn zu kennen, und ohne einigen Widerstand, annehmen. Die jungen Mannspersonen bleiben bis in ihr 18tes Jahr unter der Aufsicht unwissender Lehrer und ungeschliffener Bedienten. Mit den Grundsätzen einer so edlen Erziehung ausgerüstet, thun sie den ersten Schritt in die Welt. Sie fangen mit einer Ausschweifung an, die sie einige Jahre fortsetzen, und die sie geschickt macht, auf eine edle Nachkommenschaft Verzicht zu thun, und ohne Bedenken den Orden des Cicisbeats anzunehmen.

Hannov. Magazin, v. J. 1766, Col. 811, f.
Neues Hamburg. Magaz. St. 9. S. 263—265.
Mannigfaltigkeiten, 1. Jahrg. S. 356—364. und S. 626—632.

Die spanischen Damen haben ihre Cicisbeen unter dem Namen von Corteji. Anstatt aber daß die Italiänerinnen gemeiniglich nur einen haben, haben diese deren drey unter den Namen Ano, Estrecho und Santo. Diese werden jährlich durch das Loos gewählet. Der Ano, (welches im Span. ein Jahr heißt) hat den Namen, weil er am letzten Tage des Jahres gewählt wird; der Estrecho (vertraute Freund) wird am h. Dreykönigstage, und der Santo am Weihnachtsabend gewählt. Die Wahl dieser Herren, welche nur bloß dem Namen nach unterschieden sind, geschieht folgender Gestalt. Die Namen der jungen Herren und Damen, sie mögen verheurathet seyn oder nicht, werden auf kleine Stücke Papier geschrieben, und jede besonders in zween Hüte geworfen. Die Jüngste in einer Gesellschaft zieht alsdenn mit einer Hand den Namen des jungen Herren, und mit der andern des Frauenzimmers. Wenn Estrechos gezogen werden, so ist es gewöhnlich, kleine epigramatische Verse in die Hüte zu werfen, welche zugleich mit den Namen heraus gezogen werden, und der Gesellschaft ein großes Vergnügen machen, wenn sie von ungefähr mit dem Character der heraus gezogenen zusammen passen. Werden Santos gezogen, so wird der Name eines Heiligen, statt der Verse mit in den Hut geworfen, und

der

der junge Herr ist verbunden, demjenigen Heiligen, dessen Name mit dem Namen seiner Gebieterin heraus kömmt, eine besondere Ehrerbietung zu bezeigen, und die Dame eben so.

Der Cortejo von jeder Benennung, hat das Recht, zu jeder Stunde in das Haus seiner Gebieterin zu kommen, auch mit ihr zu speisen, wenn es ihm gefällt, ohne Einladung. Er wird dadurch gewissermaßen ein Mitglied der Familie.

Es ist leicht einzusehen, sagt Baretti, in seinen Reisen, 1760, daß diese Gewohnheit weit weniger Gelegenheit zu Ausschweifungen giebt, als die Cicisbeen in Italien. Die Verbindung zwischen einem Cortejo und seiner Dame dauert aber nur ein Jahr, und da ihrer drey gleiche Rechte haben, so kann keiner Gelegenheit nehmen, oder verlangen, mit ihr allein zu seyn. Da ferner jede Dame drey Cortejs hat, so ist jeder junge Herr, Cortejo unter den verschiedenen Benennungen bey drey Damen; denn er kann Ano bey der einen, Estrecho bey der andern, und Santo bey der dritten seyn. Dazu kömmt daß die Namen des Mannes und der Frau sehr oft zusammen gezogen werden, und sie z. B. Estrechos mit einander sind; daß nicht allein die Pforten der Häuser, sondern auch die Thüren aller Zimmer vom Morgen bis in die Nacht hinein offen stehen, und daß alle Freunde und Bekannte ohne Umstände ein- und ausgehen. Wie sehr aber ist dieses von dem italiänischen Gebrauche verschieden, nach dem eine Dame mit ihrem Cicisbe allein, einen großen Theil der Nacht in einer Casina zubringen darf, ohne daß Jemand sich ihnen nähert.

Eine spanische Dame nimmt des Morgens Visiten an, indem sie im Bette aufrecht sitzt, und einen Chocolatetisch vor sich stehen hat. Die Herren sitzen auf Stühlen um sie herum, kommen herein und gehen weg ohne alle Umstände, selbst ohne von einem Bedienten herein geführt zu werden. Wenn sie aufstehen will, so werden die Herren ersucht abzutreten, kurz darauf aber wieder zur Toilette gefodert, wo sie so lange bleiben, bis die Dame zur Messe geht, welche ein Frauenzimmer von Stande niemals versäumt. Die eingeführte Lebensart

in Spanien ist so, daß ein Frauenzimmer niemals sich selbst überlassen seyn, am wenigsten aber eine Intrigue durchführen kann, ohne sich über alle Gebräuche weg zu setzen, welches aber ohne gänzlichen Verlust ihres guten Namens unmöglich ist. Selbst in der Kutsche fährt kein Mann von Stande mit einem Frauenzimmer allein. Ein Bedienter der keine Liverey trägt, nimmt allemal seinen Platz im Wagen; und diese Mode wird beobachtet, wenn auch Mann und Frau mit einander fahren.

Cicogne, L. Ciconia; siehe Storch.

Cicuta, Fr. Cigue; siehe Schierling.

Cicutaria, siehe Kerbel. (Rüben-)

Cidelarii, Zeidler; siehe Th. IV. S 459.

Cider, ein Name, womit man am häufigsten in Frankreich und England dasjenige Getränk zu benennen pfleget, welches aus ausgepreßten Aepfeln und Birnen bereitet wird; aus dem Franz. Cidre, und Engl. Cyder. Indessen ist es ein altes deutsches Wort, welches sich schon bey dem Tatian, wenigstens einigen Lesearten nach, befindet, und noch in einigen oberdeutschen Gegenden Zitter lautet. Von dem Getränke selbst, siehe den Art. Obst-Most und Wein.

Cierge, siehe Wachs-Kerze.

Cierge d'eau, siehe Wasser-Kerze.

Cierge épineux, Cierge de Perou; siehe Fackeldistel.

Ciffer, siehe Ziffer.

Cigale, siehe Heuschrecken-Grille.

Cigales, wie man auf den antillischen Inseln sagt, oder, Cigarros, wie die Spanier sich ausdrücken, ist eine Sorte Toback, die an einigen Oertern auf der Insel Cuba, sonderlich in den Gegenden um die kleine Stadt de la Trinité, und der von St. Esprit, gebauet, alle Handlung damit aber nach der Havana getrieben wird. Dieser Tobak wird gemeiniglich ohne Pfeife geraucht, indem es nur ungesponnene Blätter von dieser Pflanze sind, die man wie Blaseröhre zusammen drehet und am Ende anzündet.

Cigar-

Cigarros, siehe den vorhergehenden Artikel.
Cigne, siehe Schwan.
Cigogne, siehe Storch.
Cigüe, s. Schierling.
Cilicium, Fr. Cilice, nannte man ein bey den alten Cilicіern gebräuchlich gewesenes Kleidungsstück von Ziegen- oder Bockshaaren, dergleichen hernach auch die Hebräer bey Trauer- und Unglücksfällen, und die alten Mönche zur Bußübung zu tragen pflegten. Siehe Haar-Decke.
Ciment, s. Cement.
Cimex, siehe Wanze.
Cimier, siehe Ziemer.
Cimolie, (*La matière*) siehe Schlich.
Cimolische Erde, L. Cimolia, Fr. Cimolie; s. Seifenstein.
Cinabre, siehe Zinnober.
Cinæ semen, siehe Wurmsame.
Cinera, siehe Cynara.
Cincenella, siehe Seil. (Zug-)
Cincinnalis, Frauenhaar; siehe Adiantum.
Cineraria, s. in den Supplem. Asch-Kraut.
Cinis, siehe Asche.
Cinnabaris, siehe Zinnober.
Cinnamet, } siehe Zimmet.
Cinnamomum, }
Cintre de charpente, siehe Lehrbogen.
Ciotat, Cioutat, die Petersilientraube; s. unter Weinstock.
Cipollacio, *Cipollin*, *Cipollini*, nennen die Italiäner eine Art grünlichen Marmors, welcher insonderheit in den Gebirgen bey Carrara gefunden wird. Er ist an Farbe fast dem Serpentinsteine gleich, wiewohl sein Grün noch etwas heller ist und auch ins Gelbe fällt; durchmengt mit schwarzen viereckigen Flecken, von verschiedener Größe. Die Zubereitung geschieht eben, wie am Porphyr und Serpentin; er taugt aber nur zu Tischblättern, Säulen ꝛc. und nicht zu Statüen.

Cirage, ſiehe unter Camejen.
Cirbelnuß, ſiehe Zirbelnußbaum.
Circea, ſiehe Hexenkraut.
Circinus, ſiehe Zirkel.
Circonier, ſiehe Cerconier.
Circularſchreiben, ein umlaufendes Schreiben, Umlauf, Fr. Lettre circulaire, ein (beſonders von einem Höhern erlaſſenes) Schreiben, worin verſchiedenen Perſonen von einerley Sache Nachricht ertheilt wird, und welches man entweder von einem zum andern herum ſchickt, oder auch jedem insbeſondere zufertigen läßt.
Circuliren, Fr. Circuler, im gemeinen Leben ſich im Kreiſe bewegen, umlaufen; doch nur in der figürlichen Bedeutung dieſer Ausdrücke. Das Geld circulirt, wenn es aus einer Hand in die andere gehet. Von der Circulation oder dem Umlaufe des Geldes, ſiehe unter Geld.
Cire, ſiehe Wachs.
Cire à cacheter, Cire d'Eſpagne, ſ. Siegel-Lack.
Cire des oreilles, ſiehe Ohren-Schmalz.
Cirée, (*Toile*) gewichſte Leinwand; ſ. Wachs-Tuch.
Cirier, Abre de cire; ſiehe Wachs-Baum.
Cirkel, ſiehe Zirkel.
Cirkelſchmied, ſiehe Zeugſchmied.
Cirrhus, ſiehe Gabel.
Ciron, ſiehe Milbe.
Cirſakas, ſind indianiſche Zeuge, faſt ganz von Baumwolle, und nur mit ſehr weniger Seide vermiſcht. Das Stück iſt 8 bis 14 Ellen lang, und $\frac{2}{3}$ bis $\frac{5}{6}$ Ellen breit.

Eben dieſe Benennung führt auch eine Art ſeidener mit Gold oder Silber durchwirkter Stoffe.
Cirſium, ſiehe Diſtel. Scharre.
Ciſailles, ſiehe Blechſchere. Ciſalien.
Ciſalien, Fr. Ciſailles, in den Münzen, die Abſchnittſel vom Rande der Münzſtücke, oder vielmehr das Ueberbleibſel von den ſilberuen ꝛc. Schienlein, nachdem die

die runden Münzſtücke (Fr. Flans) heraus geſchnitten worden; das Gekräz, imgleichen verdorbene Gepräge, welche noch einmal geſchmolzen werden.

Ciſe, in den Münzen, der Münzſtock, oder diejenige Maſchine, mit welche man ehedem aus freyer Hand prägete, und der Ort, wo ſich dieſelbe befindet.

Ciſeau, ſiehe Meißel.

Ciſeaux, ſiehe Schere.

Ciſeler, ziſeliren, } ſiehe Bunze. Getriebene Arbeit.
Ciſelet, Bunze, }

Ciſiojanus, eine Art eines alten Kalenders; ſiehe unter Kalender.

Ciſſampelos, ſiehe Gries-Wurzel.

Ciſſus, ſiehe Weinſtock. (Wilder)

Ciſtenröslein, Felſenroſe, Ciſtus *Tourn. & Linn.* Fr. Ciſte. Die vornehmſten Sorten dieſes Pflanzengeſchlechtes ſind folgende:

1. Das große männliche Ciſtenröslein mit einem runden Blatte, Ciſtus mas major, folio rotundiore J. B. Ciſtus (piloſus) arborescens exſtipulatus, foliis ovatis, petiolatis hirſutis, *Linn.* Dieſe Sorte hat einen ſtarken holzigen Stamm, welcher mit einer rauhen Rinde bedeckt iſt, 3 bis 4 Schuh hoch wird, ſich in viele kleine Zweige abtheilt, und alſo ein großes buſchiges Haupt bildet. Die Zweige ſind mit eyrunden haarigen Blättern beſetzt, die gegen einander über ſtehen, dicht an den Zweigen ſitzen, und verſchiedene kleinere eben ſo geſtaltete Blätter haben, die aus eben demſelben Gelenke heraus kommen. Die Blumen kommen am Ende der Zweige zum Vorſchein. Von denſelben ſtehen 4 bis 5 beynahe in Geſtalt einer Dolde zuſammen: doch ſchließt ſich zu einer Zeit ſelten mehr, als eine einzige auf. Sie beſtehen aus 5 großen rundlichen Blumenblättern von einer purpurrothen Farbe, die ſich wie eine Roſe ausbreiten. Die Blumen ſind von kurzer Dauer, und fallen insgemein noch an eben dem Tage ab, an dem ſie aufgehen,

hen. Doch folgen eine lange Zeit hindurch, alle Tage immer wieder neue auf die alten. Wenn die Blumen vorbey sind, so wird aus dem Eyerstocke ein aufgeblasenes Samengehäuse, so in dem Kelche sitzt, das haarig ist. Die Capseln haben 10 Zellen, die mit kleinem rundlichen Samen angefüllt sind. Diese Sorte blühet im May und Junius, aber der Same wird im Herbste reif, und insgemein kommen im Sept. und Oct. noch mehrere Blumen zum Vorschein, wenn der Herbst gelinde ist; und wenn die Pflanzen so stehen, daß ihnen der Frost nicht schaden kann, so blühen sie fast den ganzen Winter hindurch.

2. Cistenröslein mit länglichen grauen Blättern, Cistus mas folio longiore incano J. B. Cistus (incanus) arborescens exstipulatus, foliis spatulatis tomentosis rugosis, inferioribus basi vaginantibus connatis *Linn.* Diese Sorte ist von der erstern in Ansehung der Gestalt der Blätter unterschieden, welche länger und weißer sind. Die Blumen sind größer, und haben eine mehr blaßpurpurrothe Farbe. Die Blühte und Reifung des Samens geschieht mit der ersten Sorte zu gleicher Zeit.

3. Cistenröslein mit kleinen Blättern. Cistus mas folio breviore *C. B.* Cistus (breviorifolius) arborescens, foliis ovato-lanceolatis, basi connatis, hirsutis, rugosis, pedunculis florum longioribus *Mill.* Von den beyden vorhergehenden ist diese Sorte darin unterschieden, daß sie kürzere und grünere Blätter hat, welche an ihrer Basis mit einander vereinigt und haarig sind. Die Blumenstiele sind viel länger; die Blumen hingegen kleiner, haben aber eine mehr dunkelpurpurrothe Farbe. Sie blühet und bringt zu gleicher Zeit mit beyden vorhergehenden Sorten reifen Samen; die Staude wird auch so groß, wie der ersten Sorte ihre.

4. Spanisches gummitragendes Baumcistenröslein, Cistus ladanifera Hispanica incana *C. B.* Cistus (ladaniferus) arborescens exstipulatus, foliis lanceolatis, supra lævibus, petiolis basi coalitis vaginantibus *Linn.*

Diese

Diese Sorte wird 5 bis 6 Schuh hoch, macht einen holzigen starken Stamm, der viele haarige Aeste hat, die mit lanzenförmigen Blättern besetzt sind. Auf der obern Seite sind dieselben glatt, auf der untern aber mit Haaren besetzt. Sie haben kurze Stiele, die an ihrer Basis mit einander verbunden sind, und solchergestalt eine Scheibe an den Zweigen bilden. Die Blumen kommen am Ende der Zweige hervor, sind groß, und hellpurpurroth.

5. Cistenröslein mit Salbeyblättern, Cistus fœmina, folio salviæ, supina humisparsa *C. B.* Cistus (salvifolius) arborescens exstipulatus, foliis ovatis petiolatis utrinque hirsutis *Linn.* Diese Sorte hat einen zarten glatten Stängel, der mit einer braunen Rinde bedeckt ist. Er wird nie über 3 Schuh hoch, und hat viele horizontal stehende flache Zweige, die sich weit ausbreiten, und mit kleinen eyrunden haarigen Blättern besetzt sind, welche auf kurzen Stielen stehen. Die Blumen kommen aus den Flügeln der Blätter, auf langen nackenden Stielen, im Jun. Jul. und August zum Vorschein, und sind weiß.

6. Gummitragendes Cistenröslein aus Creta, mit einer purpurrothen Blume, Cistus ladanifera cretica flore purpureo *Tourn.* Cistus (Creticus) arborescens exstipulatus, foliis spatulato-ovatis petiolatis enerviis scabris, calycinis lanceolatis *Linn.* Diese Sorte wächst auf den Inseln des Archipelagus wild, und ist diejenige Pflanze, welche das Ladanum trägt, wovon ich an seinem Orte ausführlicher handeln werde. Sie wird 3 bis 4 Schuh hoch, und macht einen holzigen Stamm, der viele Seitenzweige treibt, die mit einer braunen Rinde bedeckt, und mit eyrunden, lanzenförmigen, haarigen Blättern mit wellenförmigen Einfassungen besetzt sind. Diese schwitzen bey warmem Wetter eine süße klebrige Feuchtigkeit aus, die sich auf der Oberfläche der Blätter ausbreitet, sehr zäh und wohlriechend ist. Die Blumen kommen im Jun. und Julius, am Ende der

Zweige auf kurzen haarigen Stielen hervor, sind dunkelpurpurroth, und haben ungefähr die Größe einer Rose.

7. Staudenartige Cistenröslein mit schmalen, lanzenförmigen, haarigen Blättern, welche dicht an den Zweigen sitzen, und Stängeln, die sich mit Blumen endigen; Cistus ledon foliis oleæ sed angustioribus *C. B.* Cistus (oleæfolius) fruticosus, foliis lineari-lanceolatis, hirsutis, sessilibus, floribus terminalibus. Diese Sorte macht einen staudenartigen Stengel, welcher ungefähr 4 Schuh hoch wird. Die Aeste sind sehr haarig, leimig, wachsen aufrecht, und sind mit langen, schmalen, haarigen Blättern besetzt, die sich mit Spitzen endigen, eine dunkelgrüne Farbe auf beyden Seiten, auf der untern aber eine tiefe, der Länge nach hinlaufende Furche haben, die von der Mittelrippe gemacht wird, welche hervorragend ist. Die Blumen stehen an langen Stielen, am Ende der Zweige, und haben eine blasse schwefelgelbe Farbe, und einen eingefaßten Kelch, welcher oben in fünf spitzige Theile zerschnitten ist. Sie blühet im Jun. Jul. und August, der Same aber wird im Herbste reif.

8. Cistenröslein mit Lorbeerblättern, Cistus ledon foliis laurinis *C. B.* Cistus (laurifolius) arborescens exstipulatus, foliis oblongo ovatis petiolatis, triverviis supra glabris. Diese Sorte macht einen starken, holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und viele gerade stehende Zweige treibt, die mit lanzenförmigen, am Ende mit spitzigen Dornen versehenen Blättern besetzt sind. Sie sind dick, auf der untern Seite weiß, oben aber dunkelgrün, und bey warmem Wetter sehr kleberig. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf sehr langen nackenden Stielen zum Vorschein, welche unten kleine Stiele treiben, von denen ein jeglicher eine einzige große weiße Blume mit einem sehr haarigen Kelche unterstützet. Diese Sorte blühet im Junius und Julius.

9. Gummitragendes Cistenröslein von Montpellier, Cistus ladanifera Monspelienſium C. B. Cistus (Monspe-

pelienſis) arborescens exſtipulatus, foliis linearilanceolatis, ſeſſilibus, utrinque villoſis, trinerviis *Linn.* Dieſe Sorte macht einen zarten ſtaudenartigen Stängel, welcher 3 bis 4 Schuh hoch wird, viele Zweige von dem Boden an bis oben hinauf treibt, welche haarig, mit lanzenförmigen, ſehr dunkelgrünen Blättern beſetzt ſind. Sie haben drey der Länge nach hinlaufende Adern, und ſind bey warmem Wetter mit einer kleberigen wohlriechenden Subſtanz bedeckt, die aus ihren Poris heraus ſchwitzet. Die Blumenſtiele, welche am Ende der Zweige hervor kommen, ſind lang, nacket und unterſtützen viele weiſſe Blumen, von denen allemal eine über der andern ſtehet.

10. Spaniſches Ciſtenröslein mit Weidenblättern, Ciſtus ladanifera Hiſpanica, ſalicis folio, flore albo, macula punicante inſignito *Tourn.* Dieſe Sorte macht einen holzigen Stamm, welcher 5 bis 6 Schuh hoch wird, und von unten an die ganze Länge hinauf, viele Seitenzweige treibt. Sie ſind glatt, mit einer röthlichbraunen Rinde bedeckt, und mit ſchmalen lanzenförmigen Blättern beſetzt, die an der untern Seite weißlich, oben aber dunkelgrün ſind, und drey der Länge nach hinlaufende Adern haben. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf kurzen Stielen zum Vorſchein, und beſtehen aus fünf ſehr großen, rundlichen, weißen Blumenblättern, von denen ein jedes an der Baſis einen großen purpurrothen Fleck hat. Die ganze Pflanze giebt bey warmem Wetter eine ſüße kleberige Subſtanz von ſich, die einen ſtarken balſamiſchen Geruch hat, womit die Luft weit herum angefüllt wird. Sie florirt im Jun. Jul. und Auguſt.

Man hat von dieſer Sorte eine Varietät mit weißen Blumen, die kleine purpurrothe Flecken haben, im übrigen aber mit dieſer völlig überein kommen.

11. Ciſtenröslein mit den großen ſchwarzen Pappelbaumblättern, Ciſtus ledon foliis populi nigræ major *C. B.* Ciſtus (populifolius) arborescens exſtipulatus,

foliis cordatis lævibus acuminatis petiolatis *Linn.* diese Sorte hat einen steifen, zarten, holzigen Stängel, welcher, so lang derselbe ist, viele Zweige treibt, und 6 bis 7 Schuh hoch wird. Die Blätter sind groß, herzförmig, und hellgrün. Sie sizen dicht an den Stängeln, und haben viele Nerven. Die Blumen kommen am Ende der Zweige auf nacketen Stielen zum Vorschein. Sie sind weiß, und fallen bald wieder ab.

12. Cistus mit dem Meerportulakblatte, Cistus Halimi folio, *Clus.* Diese Sorte hat einen aufrecht stehenden staudenartigen Stängel, welcher 4 bis 5 Schuh hoch wird, viele Zweige von unten an, bis oben hinauf treibt, und also einen großen Busch bildet. Die Blumen sind groß, hellgelb, aber von kurzer Dauer.

Alle diese Pflanzen wachsen in den südlichen Theilen von Frankreich, in Spanien und Portugal wild, und von daher ist Same davon nach England und Deutschland gekommen, woselbst sie jezt in den Pflanzenschulen gezogen werden. Sie geben insgesamt einem Garten eine große Zierde. Sie haben sehr viel Blumen, und ob sie gleich nicht lange dauern, so folgen doch zween Monate lang fast alle Tage neue auf die abgefallenen. Viele von diesen Blumen haben ungefähr die Größe einer mittelmäßigen Rose, sind aber nur einfach, und von verschiedenen Farben. Die Pflanze bleibt das ganze Jahr hindurch grün.

Alle diese Pflanzen kommen bey uns in freyer Luft fort, außer in strengen Wintern, da sie öfters verderben, weswegen man eine oder zwo Pflanzen in Töpfe seze, und, um die Art zu erhalten, im Winter unter Obdach bringen muß. Die übrigen kann man unter andere Stauden mischen, da sie dann eine vortrefliche Mannigfaltigkeit machen werden, und an solchen Orten, wo sie von andern Pflanzen bedeckt stehen, vertragen sie die Kälte viel besser, als wenn sie nur einzeln, hin und wieder in den Rabatten stehen. Viele dieser Pflanzen wer-

werden 5 bis 6 Schuh hoch, und haben große breite Gipfel, wenn man sie unbeschnitten fortwachsen läßt; sollte man sie aber ja beschneiden, so muß es nur insofern geschehen, daß ihre Gipfel nicht für die Stämme zu groß werden, denn sonst fallen sie auf den Boden, und machen ein schlechtes Ansehen.

Man kann diese Stauden aus dem Samen, und auch aus abgeschnittenen Zweiglein ziehen; doch geschieht das letztere selten, und nur bey solchen Sorten, welche in Deutschland keine Samen bringen. Diejenigen Pflanzen, welche aus den Samen gezogen worden sind, pflegen auch gemeiniglich sehr viel Samen zu tragen; diejenigen hingegen, welche man aus den abgeschnittenen Zweiglein zieht, werden gern unfruchtbar.

Den Samen dieser Pflanzen kann man im Frühlinge in eine gemeine Rabatte von leichter Erde aussäen, wo die Pflanzen innerhalb 6 bis 7 Wochen aufgehen, und wenn man sie vom Unkraute reinigt, und, wo sie zu dicht beysammen stehen, verdünnet, in eben diesem Jahre 8 bis 10 Zoll hoch wachsen werden. Da aber diese Pflanzen so lange sie noch jung sind, von der strengen Kälte leicht beschädigt werden, so muß man sie, wenn sie ungefähr 1 Zoll hoch geworden sind, theils in kleine, mit leichter Erde angefüllte Töpfe, damit man sie im Winter unter Obdach bringen könne, theils aber in eine warme Rabatte, ungefähr 6 Zoll weit von einander, versetzen. Diejenigen, welche man in Töpfe gesetzt hat, müssen an einen schattigen Ort gesetzt werden, bis sie aufs neue eingewurzelt sind; diejenigen aber, die man in die Rabatte gebracht hat, müssen alle Tage, bis sie neue Wurzeln bekommen haben, mit Matten bedeckt werden. Nachher brauchen letztere keine andere Wartung mehr, als daß man sie bis in den Herbst vom Unkraute reinige; alsdann muß man Reife über sie legen, damit man sie bey kaltem Wetter bedecken kann. Diejenigen, welche in Töpfen stehen, können in einen offenen Ort gebracht

werden, sobald sie eingewurzelt sind, wo sie bis zu Ende des Octobers bleiben können. Den Sommer aber kann man sie in größere Töpfe setzen, und fleißig begießen. Zu Ende des Octobers müssen sie unter das Gerähme eines Mistbeetes gebracht werden, damit man sie bey kaltem Wetter bedecken könne. Doch muß man sie zu allen Zeiten, wenn das Wetter gelinde ist, in die freye Luft stellen, und sie nur allein bey kalter Witterung bedecken. Wenn die Pflanzen auf diese Weise behandelt werden, so werden sie weit besser fortkommen, als wenn man sie gar zu zärtlich hält.

Der jetzt angezeigten Methode pflegen sich die Gärtner insgemein zu bedienen. Diejenigen aber, welche das Wachsthum ihrer Pflanzen gern befördern möchten, müssen den Samen im Frühlinge auf ein temperirtes Mistbeet aussäen, wodurch die Pflanzen bald zum Aufgehen gebracht werden können. Man muß ihnen aber, wenn sie aufgegangen sind, viel Luft zulassen, weil sie sonst sehr schwach werden würden. Wenn die Pflanzen zum Versetzen taugen, muß man sie einzeln in besondere kleine Töpfe setzen, und in ein sehr gemäßigtes Mistbeet graben, sie auch, bis sie aufs neue eingewurzelt sind, im Schatten erhalten. Alsdann muß man ihnen bey gutem Wetter, alle Tage frische Luft geben. Man muß sie auch nach und nach abhärten, indem man sie zu Anfange des Junius in die freye Luft stellt. Alsdann kann man sie auf eben die Art, wie andere aus dem Samen gezogene Pflanzen tractiren. Wenn man die Pflanzen auf diese Art im Frühlinge zieht, so werden sie im ersten Sommer 2 Schuh hoch und darüber, wachsen, und viele Seitenzweige treiben, folglich auch stark genug seyn, daß man sie im folgenden Frühjahre in das freye Feld pflanzen kann; es werden auch die meisten davon noch in eben diesem Sommer blühen; dahingegen diejenigen, welche im freyen Lande stehen, selten eher, als das Jahr darnach, blühen. Diese werden auch nicht so

stark

stark und dauerhaft seyn, der Kälte des folgenden Winters zu widerstehen, als diejenigen, welche auf jene Art gezogen worden sind.

Im folgenden Frühlinge kann man diese Pflanzen aus den Töpfen nehmen, so daß man alle Erde an der Wurzel lasse, und sie hernach dahin pflanzen, wo sie bleiben sollen; denn, wenn sie alt sind, lassen sie sich nicht versetzen. Hiebey hat man aber zu beobachten, daß man sie dann und wann begieße, bis sie neue Wurzeln bekommen. Nachher bedürfen sie keiner fernern Wartung mehr, als daß man sie aufrecht, und so ziehe wie sie seyn sollen.

Man kann diese Pflanzen auch durch junge Zweiglein ziehen, wenn sie im May oder Junius in ein recht warmes Beet gesezt werden, wobey sie so lange mit Matten zu bedecken, und öfters zu begießen sind, bis sie Wurzeln bekommen, welches ungefähr innerhalb 2 Monaten geschieht. Hierauf kann man sie in Töpfe sezen, welche mit frischer leichter Erde angefüllt sind, die man, bis sie Wurzeln bekommen, an einen schattigen Platz stellen muß; hernach können sie bis in den October, in die Sonne gesezt werden, worauf man sie im ersten Winter unter Obdach bringt, im folgenden Frühlinge aber kann man sie hinaus pflanzen, wie bey denen, so man aus dem Samen gezogen hat, gezeigt worden ist.

* * *

Im Frühlinge kommen an dem Fuße einiger Gattungen von Cistenröslein, Schossen von der Höhe eines halben Schuhes hervor, welche gelblich oder röthlich, zart und saftig sind, und gewissermaßen der Hauswurz oder der Orobanche gleichen. Es ist dieses eine so genannte Sauge- oder Schmarotzerpflanze, welche von den Wurzeln der Cistenröslein ihre Nahrung zieht, und Hypocisten, oder die Saugepflanze auf den Cistusstäudern, L. Hypocistis, Cistus Thyrsine, Cytinus, Orobanche quæ Hypocistis dicitur, *Ger. Park.* JB. CB. Fr. Hipocisle, genannt wird. Dieses Gewächs trägt eine Frucht, oder vielmehr Capsel, in

Ge-

Gestalt einer Beere, welche aus 6 Höhlen bestehet, in denen viele kleine, mit einer kleberigen und durchsichtigen Materie umgebene Samenkörnchen liegen, die, wenn sie noch frisch sind, gestoßen werden, worauf der Saft ausgedrückt, an der Sonne getrocknet, und alsdann bis zur Consistenz eines dicken und harten Saftes über dem Feuer inspissirt wird, welcher unter dem Namen des Hypocistensaftes, L. Succus Hypocistidis, Fr. Hypociste, Suc d'hypociste, bey den Droguisten und Apothekern bekannt ist. Dieser Saft kömmt aus Languedoc. Es muß derselbe erwählt werden, wenn er frisch, schwer und schwarz ist, nicht brandig riecht, und einen, so viel möglich, sauern und zusammenziehenden Geschmack hat. Er wird innerlich gebraucht, zu Theriak, Mithridat, und einiger andern zusammengesetzten Arzeneymitteln der Alten genommen, auch unter einige Pflaster gemischt. Die Droguisten und Apotheker verkaufen ihn auch oft anstatt der Acacia vera.

Recherches succintes l'Hypocistite des Anciens, par Mr. GLEDITSCH, st. in den Memoir. de l'Acad. de Berl. a. d. J. 1764. S. 25—37, n. 1 K. T.

Eben diese Abhandlung steht auch deutsch, u. d. T. Historisch-botanische Abhandlung von der Thyrsine, in dessen vermischter phys. bot. ocon. Abhandlungen I. Th. Halle, 1765, gr. 8. S. 199—232.

Kurze Nachricht von den Schmarutzerpflanzen, welche den Namen Hypocistus führen, st. im III. B. des Berl. Magaz. S. 514—517.

Cisterne, L. Cisterne, Fr. Citerne, ist ein unterirdisches, oder unterhalb der Erdfläche gebauetes Behältniß, worin man, in Ermangelung des Brunnen- oder Bach- und Flußwassers, das Regenwasser auffangen kann. Man pflegt dergleichen nur mehrentheils an hoch gelegenen Plätzen, z. B. auf Bergschlössern, wo man entweder gar keine Brunnen, oder nicht ohne übergroße Unkosten graben kann, an einem reinen und von aller Unsauberkeit entfernten, auch weder den Sonnenstralen, noch dem Winde allzu sehr ausgesetzten Orte anzulegen, im Grunde und an den Seiten mit Thon, Steinen und Cement (Kitt) wohl zu verwahren, und was-

ser-

serhaltend zu machen, gleich über der Cisterne aber einen verschlossenen und mit einem durchlöcherten Bleche oder Seiher versehenen Trog oder Fangkasten (Fr. Citerneau) anzubringen, worin das durch die darein gehenden Röhren einlaufende Regenwasser den mit sich führenden Unrath sitzen lasse und also aus demselben rein in die Cisterne kommen könne, welcher auf der Seite ein hinlänglich weites Loch mit einem Hahne oder Zapfen haben muß, das untüchtige Wasser dadurch abzulassen. So muß auch der Trog oder Fangkasten noch einen andern Ablaß haben, der jederzeit, wenn man kein Wasser in die Cisterne lassen will, offen bleiben muß, damit die schädlichen Mehlthaue, die plötzlichen ersten Güsse eines großen nach heißem Wetter entstandenen Platzregens, Schnee- Schlossen- und Regenwasser, so man nicht einnehmen will, außerhalb der Cisterne abgeleitet, und nur die im Frühlinge und Herbste, und endlich noch zur Winterszeit (wenn kein Schnee liegt) fallende Regenwässer hinein gelassen werden können.

Einige bedienen sich dergleichen Troges nicht, sondern sammlen das Regenwasser ohne Unterschied an einem unterirdischen Orte der höher als die Cisterne gebauet ist, in welchen sie Flußsand legen lassen, um das dadurch laufende Wasser von allen etwann an sich habenden bösen Eigenschaften zu reinigen. Erstere Methode aber mit dem Troge oder Fangkasten scheint besser zu seyn.

Die Cisterne rein zu erhalten, muß man die Oerter, wodurch das Wasser fließen muß, nämlich die Dachrinnen, wozu man leicht kommen kann, fleißig säubern lassen; und damit der Regen nicht unmittelbar in die Cisterne falle, eine Decke darüber machen, davon das Regenwasser auf beyden Seiten ablaufen kann; und damit kein Unflath in den Trog geworfen werden könne, muß man ihn mit einer guten hölzernen Decke verschlossen halten.

In den Rechten werden die Cisternen als ein solches Pertinenzstück eines Hauses betrachtet, daß, nach Verkaufung desselben nicht nur die Cisterne selbst, sondern auch alles was derselben

ben anhängig iſt, als z. B. die kupfernen Canäle, der Deckel ꝛc. dem Käufer zuſtehet, mithin demſelben von dem Verkäufer nicht entzogen werden kann; indem der Verkäufer alles dasjenige, was Band und Nieth beſchließt, auch eingemauert iſt, nicht abbrechen darf.

Zuweilen kann ein Hausvater ſich auch hierin mit ſeinen Nachbarn vergleichen, daß er die Traufe in ſeinen Hof oder Garten richte, damit ſodann das Waſſer in ſeine Ciſterne laufen möge; bey welcher Bewandtniß demnach ein Nachbar, wenn er ſolches einmal vergönnet hat, den Canal anders wohin zu leiten nicht mehr befugt iſt.

Endlich iſt noch zu merken, daß ein Hausvater das Vieh, welches etwann in ſeine Ciſterne fiele, und darin umkömmt, deſſen Herrn zu erſetzen verbunden ſey, das Aas aber ihm zugehöre.

Uneigentlich nennt man zuweilen auch Ciſternen, die mit Röhrwaſſer angefüllten, gemeiniglich aus Quaderſteinen erbaueten Waſſerbehältniſſe über dem Erdboden.

Angabe in der Civilbaukunſt zu Vermeidung und Abſchaffung der Unkoſten der Dächer und Kappfenſter; nebſt einer bequemen Invention von Ciſternen und Fontainen. Sorau, 1736, 2 B. n. 1 Kupfert.

Delle caſe de' contadini, Trattato architettonico di FERD. MOROZZI. in Firenze 1770, 8. 5½ B. n. 3 K. T. Man findet in dieſem Werke, S. 33, fgg. eine umſtändliche Anweiſung und Anlegung groſſer Waſſerbehältniſſe oder Ciſternen. Das Waſſer wird durch Röhren von den Dächern in ein ausgemauertes Behältniß geleitet, von da läuft es erſt in die gröſſere Ciſterne, aus welcher es mit Eimern, die an Seilen über einer Rolle hängen, ſo wie man es verbrauchen will, geſchöpft wird. Dieſe Ciſterne lehrt der Verf. ausmauern, und mit Puzzolana verkitten. Auf dem Wege nach dieſer Ciſterne muß das Waſſer durch ein kleineres Behältniß (Purgatorio) laufen, welches zum Theil mit kleinen runden Kieſelſteinen angefüllt iſt, wodurch das Waſſer filtrirt wird. Die 1te Kupfertafel erläutert die ganze Anſtalt.

Ciſtus, ſiehe Ciſtenröslein.

Ciſtus Helianthemum Linn. Sonnengänſel; ſ. u. Gänſel.

Citation, die Ladung, Vorforderung, Vorladung, L. Citatio, Fr. Citation, iſt eine gerichtliche Berufung des Beklagten, die ſtreitige Sache vor dem Richter auszumachen.

Es wird ſelbige auf verſchiedene Art eingetheilt: und zwar 1) in Anſehung des Ortes, iſt dieſelbe entweder publica oder privata. Jene geſchieht an einem öffent-

öffentlichen Orte, entweder durch das Ausrufen, oder durch ein an einem öffentlichen Orte angeschlagenes Patent, manchmal sogar in dreyer Herren Landen. Es geschieht aber diese nur in subsidium, wenn man nicht weiß, wo der Vorzuladende sich eigentlich aufhält, oder wenn sein eigener Vortheil dergleichen erfordert, oder die Privatcitation unmöglich geschehen kann, es sey nun, daß der dieserhalb requirirte Richter Citationem subsidialem abschlägt, oder der Ort, wo die Citation geschehen sollte, nicht sicher ist. Die Privatcitation ist demnach ordentlicher Weise nur allein erlaubt. Diese geschieht entweder in Faciem, wenn der Gerichtsdiener die Ladung dem vorzuladenden Theile selbst einhändigt; oder ad Domum, wenn die Citation in dessen Abwesenheit Jemanden von seiner Familie oder Gesinde zur Bestellung gegeben wird. Sollte Niemand von dem Gesinde selbige annehmen wollen, wird solche von dem Gerichtsdiener in ihrem Beyseyn auf einen Tisch oder Bank gelegt. Sollte auch die Haus- oder Stubenthüre nicht eröffnet werden wollen, pflegt die Citation an die Thüre oder Fensterladen angeheftet zu werden. Es stehet auch dem Citanten frey, solchenfalls sich in den Städten bey den Magistraten, auf dem Lande aber bey den Schulzen zu melden, und denselben die Citation einzuhändigen, welche bey 2 Rthlr. Strafe gehalten seyn sollen, die Insinuation zu befördern, und dem Insinuanten inzwischen ein Attest zu ertheilen.

Cod. Frid. P. III. Tit. 9. §. 2.

In den königlich preußischen Landen kann die Citation auch denen, die auf Rechnung oder Pacht, auf einem Gute oder in einem Hause sitzen, eingehändigt werden.

Cod. Frid. a. ang. O. §. 11.

Die Citation wird entweder auf die ganze Sache gerichtet, oder so oft wiederholet, als eine neue Handlung in den Gerichten vorkömmt, und daher in generalem und specialem eingetheilt.

Die

Sie ist ferner entweder immediata oder mediata; arctatoria, oder monitoria; dilatoria, oder peremtoria.

Bey Abfassung der Citationen muß ausgedrückt werden: 1) der Name des Richters, 2) Klägers und Beklagten; 3) die Ursache der Ladung, zu welchem Ende die Klage in Abschrift beygelegt wird; 4) der Ort, wo der Geladene erscheinen soll; 5) der Tag, welcher zum Termin bestimmt worden. Endlich 6) wird auch die Clausel, die Güte zu pflegen, eingerückt.

Knorre Anleit. zum Proceß, B. 1, Cap. 2, §. 7.

Eine Citation muß auch, besonders in den preußischen Landen, deutsch abgefaßt, und es muß zugleich darin ausgedrückt seyn, was dem Beklagten dadurch für Nachtheil entstehe, wenn er in dem angesetzten Termin nicht erscheinen werde.

An einigen Orten geschieht die Insinuation durch einen Notarius und zween Zeugen.

Citerne, Citerneau; siehe Cisterne.

Citharexylon, siehe Geigenholz.

Citillus, Zieselmaus; siehe unter Maus.

Citise, Geisklee; siehe unter Klee.

Cito, ein Wort, welches man auf Briefe, die bald sollen bestellt werden, zu schreiben pflegt. Siehe Th. VI, S. 699.

Citoyen, ein Staatsbürger; siehe unter Bürger.

Citrin, Citronenfarbig, Citronengelb; siehe unter Gelb.

Citrinchen, L. Fringilla Citrinella *Linn.* Fr. Citrinelle, der italiänische gelbe Zeisig; siehe Hirn-Grille.

Citron, siehe Citrone.

Citronat, die Citronate, Fr. Citronat, Citronnat, Ital. Cedro, heißt die Frucht des Citronatbaumes, Malum citreum vulgare *Ferrar.*

Die Citronatbäume unterscheiden sich von den übrigen Agrumensorten, oder so genannten Orangerie-

häu-

Bäumen: 1. im Wachsthum des Holzes, welches loser, schwammichter und brüchiger ist; 2. in den größern, stärkern, stacheligen, gerade aufrecht stehenden Zweigen; 3. in den membranösen, größern, ovalen, krausen, aufgeblasenen Blättern, welche ein trockenes Ansehen haben; 4. in der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig an den Citronen aber rund oder oval sind, auch an jenen dickere Staubwege mit größern Köpfen haben, und zu einer länglichen und zugespitzten Frucht auswachsen; 5. im Geruche der Frucht, welcher süßer und aromatisch ist; 6. im süßen, festen, schmackhaften Fleische; und 7. in dem wenigen inwendigen fast trocknen Marke. Indessen sind alle diese Merkmaale sehr abwechselnd; und das süße, eßbare Fleisch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Diejenigen Citronaten, welche kleinere, den Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, werden zum Unterschiede Citronätchen, Cedrati, genannt.

Von den Citronaten sind diejenigen die besten, welche das dickste Fleisch haben, weil daraus in Italien der grüne Citronat, oder die Succade, bereitet wird.

Nach Hrn. v. Münchhausen, sind folgende Sorten anmerkungswerth:

1. Die große Bondolot-Citronate, Malum citreum vulgare salodianum *Ferr.* Cedro grosso bondolotto *Volck.* Sie ist die größte von allen. Die Früchte sind oval, zugespitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über 5 bis 10 Pfund. Das Fleisch hat etwas Bisamhaftes im Geschmack.

   Sie soll den Namen von den bologneser Würsten Bondolo genannt, denen ihre Gestalt gleichet, haben.

2. Die glatte Bondolot-Citronate, Cedro grande liscio Bondolotto *Volck.* kömmt der vorigen in Größe und Gestalt gleich. Der Baum ist vor allen andern stachelig, und aus den Stacheln kom-

men zur Zeit Blumen. Die Frucht ist am Stiele gereifelt, fast glatter, als die vorige.

3. Die große genuesische Citronate, Cedro genuese ordinario *Volck.* hat schmale, lange, bald zugespitzte, bald stumpfe Blätter. Die Frucht ist gemeiniglich lang, walzenförmig und zuweilen auch rund. Die Blumen kommen traubenweise häufig an der Spitze der Aeste zum Vorschein. Hievon wird eigentlich die Succada gemacht.

4. Die beulichte Citronate, Malum citreum vulgare belluatum *Ferr.* Cedro mandolatto, o gropoloso; ist gereifelt.

5. Die florentinische Citronate, Limon citratus *Ferr.* Cedro di Fiorenza *Volck.* hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugespitzte Frucht, von angenehmem Geruch, bringt die purpurfarbigen Blumen einzeln.

6. Die Juden-Citronate, Cedro col pigolo *Volck.* ist die Frucht, welche die Juden bey ihrem Laubherhüttenfeste gebrauchen, und Esserich nennen. Sie ist klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgesonderte Spitze.

7. Die Citronate mit gefüllter Blume, Limon citratus alios includens *Ferr.* Cedro di fior e fuggo doppio *Volck.* Diese bringt seltsame Mißgeburten von Früchten.

8. Die Kürbiß-Citronate, Malum citreum cucurbitinum vulgare *Ferr.* Cedro a Zuchetta, o cucurbitado *Volck.*

9. Die kleine Citronate, Malum citreum vulgare parvum *Ferr.* Cedro piccolo ordinario *Volck.* Diese macht nur einen kleinen Baum, hat zierliches Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen stumpfen Stachel behalten, und für die leckersten gehalten werden.

10. Die florentinische Citronate, Cedro da Fiorenza *Volck.* hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebst kurzen Stacheln.

11. Die Eicheln-Citronate, Cedro coronato, della Chianda *Volck.* hat einen fleischichten Kelch, wie die Eichelnpomeranze.

Eine Nachricht vom Citronat, st. in Hrn. S. G. Gmelins Reise durch Rußland, 3. Th. St. Petersb. 1774. gr. 8. S. 108. f.

Citronat zu kandiren, siehe Th. VII, S. 617.

Um Citronaten einzumachen, schneidet man die Früchte in 6 Stücke nach der Länge, wirft eine Handvoll Salz dazu, gießt Wasser darüber, daß sie völlig bedeckt seyn; läßt sie 3 Tage stehen; gießt alsdann das Salzwasser ab, und rein Wasser darüber, auch nach 24 Stunden wieder frisches; wiederholt dieses 4 Tage lang, setzt sie sodann mit frischem Wasser zum Feuer, bis sie eben sieden wollen; zieht sie aber geschwinde, ehe sie sieden, zurück; thut sie sofort in frisches Wasser, läßt sie die Nacht darin stehen, und wiederholt dieses 5 Tage. Am sechsten Tage probiret man, ob man mit einem spitzigen Stöckchen leicht hinein stecken kann; leget sie alsdann noch in frisches Wasser, läßt sie eine Nacht darin liegen, leget sie den andern Tag auf ein Tuch, und läßt sie abtrocknen. Sollten die Früchte am Schnitte schwarz geworden seyn, so schälet man es dünn ab. Man packet die Scheiben in ein Glas, und gießt dickgekochten Zucker, wenn er kalt ist, überher. Nach 5. Tagen muß er abgegossen, nachher etwas frischer Zucker hinzu gethan, wieder dick gekocht und kalt übergossen werden. Sollte der Zucker wieder dünne werden, wiederholt man das Aufkochen.

Sollten die eingemachten Früchte sauer werden wollen, so läßt man sie mit dem Zucker, nachdem etwas frisches Wasser zugossen worden, kochen, bis der Zucker recht dick ist, schäumet denselben fleißig ab, und füllet sodann alles wieder in ein Gefäß.

Der grüne Citronat, welchen wir an Speisen gebrauchen, wird in Italien und den südlichen Provinzen von Frankreich ungefähr auf die beschriebene Art eingemacht, und in Fässern zu uns gebracht. Erhält man sie flüssig, und wünscht sie zu trocknen, so wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt den Citronat aus seiner Brühe, läßt ihn in dem frischen Zucker einmal aufsieden, hebet alsdann das Gefäß vom Feuer, nimmt den Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn sodann an den Seiten des Gefäßes beständig herum, bis er weiß wird; darauf wird der Citronat hinein gethan, fleißig umgerührt, und wenn sich der Zucker dick angesetzt hat, heraus genommen und auf ein Blech gelegt, so trocknen sie von selbst.

Zu Thoren, in Polnisch-Preußen, wird eine gute Sorte Pfefferkuchen, unter den Namen Citronat-Kuchen verfertiget.

Citronat-Mus. Man schneidet den Citronat klein, hacket ferner Pistaciennüßchen, feuchtet ein Semmelmehl mit süßem Wein oder einem kräftigen Wasser an, und thut alles zusammen in einen Topf; hernach wird es gezuckert, mit Zimmet und Muskatenblühte gewürzet, noch mehr Wein, wo es nöthig ist, daran gegossen, und noch einmal aufgesotten.

Citronat-Soße über allerley schwarz Gebratenes. Man nimmt Malvasier, Citronat, eingemachte Pomeranzen- und Citronenschalen, auch Mandeln, schneidet alles klein, thut gestoßenen Zimmet und Trisanet darein, läßt es aufsieden, wirft zuletzt noch ein wenig klein geschnittene Citronenschalen dazu, richtet die Soße in eine Schüssel über das Gebratene an, und zieret selbige mit etlichen zuvor über Nacht in Zucker gelegenen, oder in Trisanet eingeweichten Scheiben.

Citronat-Soße über Rebhühner, s. unter Rebhuhn.

Citronat-Soße über allerley Wildbret. Es wird ein Stück Rockenbrod, so eine dicke Rinde hat, recht

braun

braun gebacken, hernach in Wein weich gesotten, durchgetrieben, mit Zimmet und Muskatenblühte gewürzt, nach Belieben gezuckert, ein gut Theil würfelicht geschnittener Citronat darunter gemischt, und ein wenig Hohlundereſſig dazu gegossen; alsdann läßt man alles zusammen einen Sud thun und richtet es über das Gebackene an.

Citronat-Torte. Man schneidet ½ Pfund Citronat klein wie Nudeln, thut ihn in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein daran, läßt ihn aufsieden, streuet ferner klein geschnittene Citronenschalen und länglich geschnittene Mandeln darauf, und läßt es wieder kalt werden. Sodann nimmt man einen feinen mürben Teig, formirt eine Torte, füllet den zubereiteten Citronat darein, bringt die Torte in einen Ofen, und läßt sie abbacken.

Citrone, L. Citrum, Citromalum, Malum citreum, Pomum citreum, Fr. Citron, ist die bekannte, mehrentheils goldgelbe und angenehm riechende Frucht des Citronenbaumes, besonders, wenn sie frisch zu uns gebracht wird, dagegen man die eingesalzenen Früchte dieser Art im Deutschen Limonen zu nennen pflegt.

Der Citronenbaum L. Citrus, Malus Medica *Bauh.* Citrus Medica, petiolis plerumque linearibus *Linn.* Fr. Citronier, oder Citronnier, ist ein ausländisches Gewächs, und wird eigentlich in warmen Ländern gezogen. Bey den Medern, Persern und Assyrern war er sehr gemein, daher er auch Malus Medica, Persica und Assyrica heißt. Aus Medien und Persien hat man ihn nach Athen, und von da nach Italien gebracht, und er ist endlich auch nach Spanien gerathen, so, daß ihrer allda heutiges Tages ganze Felder voll, gleich den Wäldern stehen; auch werden viele um Genua, im Mayländischen und andern Provinzen von Italien in großer Menge, und von allerley Sorten gefunden, und wird mit den Bäumen selbst starker Handel getrieben. In Deutschland und Frankreich wird er nur in den Kunst- und Lustgärten gesehen.

Zu des Virgils Zeiten war es noch ein sehr rarer Baum; zu des Plinius Zeiten wußte man ihn noch nicht aus dem Samen zu ziehen, sondern man mußte die Stämme aus fremden Ländern hohlen.

Der Name ist vermuthlich morgenländisch; denn in Malabar wird eine gewisse Art Citronen noch jetzt Kidharen und Kitharaen genannt.

Zum Geschlechte der Citronen werden unzählige Arten gerechnet. Man unterscheidet sie in saure und süße.

I. Von den sauren hat man, nach Herrn v. Münchhausen Rathe, nur folgende zu ziehen:

1. Gemeine Citronen, Malum citreum vulgare, Limon vulgaris *Ferrar.* Limon vulgare *Volck.* Diese haben sperrhaftes Holz mit Stacheln; einzelne schmale, dünne, oben und unten zugespitzte, hellgrüne Blätter, und eine längliche Frucht von hellgelber Farbe, mit ziemlich glatter, aromatischer, nicht bitterer Schale, wenigen unschmackhaften Fleische, vielem sehr sauren Safte, in mehrentheils 8 Fächern; einzelne längliche Samen. In Ansehung der Form, trifft man bey den Früchten große Veränderungen an. Einige sind mehr rund, andere länglich, walzenförmig, oben oder unten zugespitzt; einige haben oben an der Frucht einen merklichen Absatz oder Ring. Alle diese werden aber unter dem Namen der gemeinen Citronen begriffen, so lange sie nicht im Laube oder der Frucht ein besonderes Kennzeichen haben. Da sie aber alsdann gemeiniglich eine kleine Bitterkeit besitzen, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Ansehen einen weniger hübschen Baum, als andere Orangeriebäume, machen, so muß man folgende, am meisten zu unterscheidende, kennen lernen, damit man sich nicht durch deren Namen verleiten lasse, etwas Besonderes davon zu erwarten.

2. Die gemeine gereifelte Citrone, Limon striatus vulgaris *Ferrar.* Limon incanellato *Volck.* Diese un-

unterscheiden bloß die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3. Die gereifelte Citrone von Malfetta, Limon incanellato de Malfetta; ist mehr birnförmig, und hat nicht so tiefe Furchen.

4. Limon incomparabilis *Ferrar.* Limon non ha pari *Volck.* eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleische, welche den Namen nicht verdient.

5. Limon imperialis *Ferrar.* hat die Form von einer gemeinen Citrone, ist aber größer und länger.

6. Limon a Rio, id est Rivo, *Ferr.* hat einen angenehmen Geschmack, und kömmt darin den Citronaten in der Form aber den gemeinen Citronen gleich. Sie hat oft ungestalte Früchte.

7. Die Citronat-Limon, Limon cerieseus *Ferr.* ist das Mittel zwischen einer Citronate und Citrone von runder Form.

8. Die kürbißförmige Limon, Limon cucurbitado *Volck.* hat nichts merkwürdiges.

9. Limon melarosa *Volck.* rund und blaßgelb.

10. Die Kluster-Citrone, Limon racemosus *Ferrar.* lang, mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachsen traubenweise zusammen.

11. Limon Cajetanus *Ferr.* hat große unebene höckerichte Früchte; lange schmale Blätter.

12. Die weiße Citrone, Limon bianco di St. Remo, von blaßgelber Farbe.

13. Die schmalblätterige Citrone, hat ein schmales, an den Seiten wellenförmiges Blatt, und macht einen schlechten Baum.

14. Die Citrone mit gefüllter Blume, ist eine Spielart welche zuweilen monströse Früchte bringt.

15. Die vergoldete Citrone, Lim. con foglio dorato.

16. Die versilberte Citrone, Limon con foglio variegato; sind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

II. Süßsäftige, giebt es gleichfalls verschiedene:

1. Die gemeine süße, Limon dulci medulla vulgaris *Ferr.* Limon dolce ordinaria; hat eine ovale zugespitzte Frucht mit einem süßen Geruche; die Farbe etwas erhabener, als an den gemeinen Citronen. Der Saft ist süß, und da die Schale nichts Herbes hat, kann man die Frucht roh essen. Sie macht sich durch eine Schuppe kenntlich.
2. Die gemeine süße Citrone mit vergoldetem Laube.
3. Die portugiesische frühe Citrone, Limon dulci Medulla Olyssiponensis *Ferr.* hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorstehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeschnitten ist.
4. Die zuckersüße Citrone, Limon zucherino dolce *Volck.*
5. Die süße Eicheln-Citrone, Limon della corona dolce. Die Frucht kömmt der ersten gleich, hat aber einen großen fleischichten gefärbten Kelch, wie die übrigen Eichelförmigen.

Die verschiedenen Citronensorten werden meistens auf eben die Art, wie die in dem III. Th. unter dem Art. Aurantium beschriebenen Pomeranzenbäume, gezogen; nur sind die Citronenbäume etwas zärter, als die Pomeranzenbäume, und müssen also im Winter wärmer stehen, weil sie sonst gern die Früchte fallen lassen. Auch muß man sie im Frühlinge länger in der Winterung lassen, und im Herbste eher darein bringen. Ueberdieß müssen sie im Sommer wärmer und verwahrter stehen, aber doch bey der Tageshitze nicht gar zu sehr der Sonne ausgesezt seyn. Da auch ihre Blätter größer und ihre Triebe stärker, als an den Pomeranzenbäumen sind: so wollen sie im Sommer etwas mehr begossen seyn; und im Winter darf man sie auf einmal nur wenig begießen, hingegen aber solches desto öfter wiederholen. Das Erdreich kann eben dasjenige seyn, wie bey den Pomeranzenbäumen, aber nicht so gar fett.

Der

Der gemeine Citronenbaum ist der beste Stamm, um Pomeranzen- und Limonensorten darauf zu oculiren, indem er am geradesten und freyesten wächst. Die Rinde ist weicher, und das Holz nicht so knorrig, als an den Pomeranzen- oder Limonenbäumen; nimmt auch jede Sorte eben so wohl, als seine eigene an, welches keine andere thut. Auch sind diese Stöcke, wenn sie recht gewartet werden, im zweyten Jahre nach dem Aussäen ziemlich kräftig, und zum Oculiren tüchtig und stark genug, kräftig zu treiben; da es hingegen öfters geschieht, daß wenn man dergleichen Augen in schwache Stöcke oculirt, dieselben abstehen, oder bis in das zweyte Jahr stehen, ehe sie treiben. Diejenigen aber, welche im ersten Frühlinge nach dem Oculiren treiben, sind öfters so schwach, daß sie selten dauern, und keinen geraden feinen Stamm geben, welches doch die größte Schönheit dieser Bäume ist.

Eine merkwürdige Erfahrung, da ein oculirtes Auge vier Jahre ohne sonderliches Leben und Trieb gewesen, findet man im 35st St. des **Wittenb. Wochenbl.** v. J. 1772, S. 285, f.

Es wird mit den Citronen jährlich zu Wasser und zu Lande durch ganz Europa ein allgemeiner großer Handel getrieben, und man schickt ganze hölzerne Kisten voll aus Spanien und Italien aller Orten hin. Die meisten Citronen kommen von St. Remo, Nizza, Menton oder Monton, einer kleinen Stadt in Savoyen, wo sie nur zu gewissen Zeiten, etwa des Jahrs zwey oder dreymal, im May und September, nachdem sie wohl gerathen, mit Bewilligung des dortigen Rathes, verkaufet, und alsdann zu Wasser und zu Lande über Marseille und Lyon in andere Länder versendet werden. Man verkaufet aber hier nur diejenigen, die nicht durch einen eisernen Ring gehen, dessen Dicke durch obrigkeitlichen Befehl bestimmet ist. Die übrigen werden, als zu kleine, beyseit geleget, und dienen bloß den Saft daraus zu drücken, welchen

chen man in Fäßchen nach Avignon und Lyon, zum Gebrauch der Schönfärber, verführet. Siehe Citronen-Saft. Es kömmt auch dieses Saftes viel aus Sicilien, den man zu gleichem Gebrauche nach Frankreich schickt. Man zieht dessen aber wenig aus den Citronen, weil sie sich nicht gut aufheben lassen. Obgedachte Citronenkisten sind länglich, und öfters in einer 6 bis 800 Stücke mit Papier eingepackt. Man kann, wenn sie häufig ankommen, die Kiste für wenige Thaler kaufen. In Deutschland werden sie von den Italiänern und Materialisten, in Seestädten aber von so genannten Limonenkäufern geführet.

Die Citronen müssen, wenn sie gut seyn sollen, vielen Saft und wenig weißes Fleisch haben. Man hat aber auch solche, bey denen es sich umgekehrt verhält, und die man sodann dickschälig nennt. Da die Citronen vornämlich des Saftes wegen genuzt werden, so sind dergleichen dickschälige Früchte, welche gemeiniglich von außen das schönste Ansehen haben, und größer, also verführerisch sind, weniger geachtet. Es giebt Citronen, welche auch etwas Bittres an sich haben, und daher verhaßt sind.

Die bey uns wachsenden Citronen müssen abgebrochen werden, wenn sie sich färben, ehe sie völlig reif werden. Die Früchte müssen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen. Ein Zimmer ist gemeiniglich dazu besser, als ein Keller; es müßte dann der Keller recht trocken und etwas luftig seyn; bey starkem Froste aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein liegen, ohne einander zu berühren. Man wickelt sie deswegen in Papier; jedoch in kein Löschpapier, weil dieses zu leicht Feuchtigkeiten anzieht.

Die Citronen lassen sich auch sehr gut erhalten, wenn man sie, wenn dieselben noch grün, aber mit hinlänglichem Safte versehen sind, und weder in- noch äußerlich

einen

einen Schaden haben, an einem frischen Orte in trocknen Sand leget. Sie kommen darin völlig zur Reife, und werden so gelb, als ob sie ganz reif vom Baume abgenommen worden. Auf diese bequeme Art hat man sie vom Februar bis zum October unbeschädigt erhalten.

Mannigfaltigkeiten II. Jahrg. S. 379.

Oder, man wickelt jede Citrone, die keinen Fehler hat, in Papier, packet sie alsdann in ein Kästchen, in trocknes Salz, so, daß jede Citrone, mit Salz bedecket wird, und verwahret sie alsdann an einem nicht feuchten noch allzu warmen Orte. Auf diese Weise conserviren sie sich eine geraume Zeit; und ob zwar die Schale endlich trocken wird, verlieren sie doch nichts an dem Safte.

Eine andere Erfahrung, die Citronen viele Monate zu conserviren, ist folgende: man leget dieselben in einen noch ungebrauchten steinernen Topf, decket solchen mit einer zinnernen Schüssel oder dergleichen Teller zu, und gießt frisches Wasser darauf. Um den dritten Tag aber wird das erste ab- und frisches wieder oben auf die Schüssel gegossen; der Topf wird alsdann an einen kühlen Ort gesetzt.

Oder, man setzt auf einen mit Wasser angefüllten Topf eine zinnerne Schüssel voll Citronen, decket solche zu, gießt um den dritten oder vierten Tag in den Topf frisches Wasser, und bewahret dieselben solchergestalt in einem Keller, oder an einem kühlen Orte, auf; suchet auch bisweilen die etwa schadhaft gewordenen aus. Auf gleiche Weise bleiben süße und bittere Pomeranzen lange Zeit gut, und zum Gebrauch tauglich.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, St. 44, Col. 695.
Physicalisch-öcon. Auszüge I. B. S. 144, f.
Leipz. Samml. St. 184—192, S. 41, f.
Oecon. Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 514, f.

Oder, man leget die Citronen in einen neuen ungebrauchten, aus Birkenreise gebundenen Besen, oben in die Reiser hinein, und stellet dergleichen Besen in einen nicht dumpfigen Keller, oder in eine kühle Kammer,

mer, dergestalt hin, daß der Stiel unterwärts, und die Reiser in die Höhe gerichtet sind. Es ist zu glauben, daß getrocknete Birkenreiser oder Blätter in einer Schachtel, wo die Citronen mit eingepackt sind, eine gleiche Wirkung thun müssen.

Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, 10. St. S. 78.

Andere rathen in ein Bret runde Löcher zu bohren, so daß der Hals von Bouteillen hinein geht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere schütten Salz auf ein Bret, setzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken sie mit Salz. Statt dessen kann man auch Asche nehmen.

Hrn. v. Münchhausen Hausvater, Th. 3, S. 903.

Im X. B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. der Wissensch. S. 75, wird als versucht angerühmt, den Ort, wo die Citrone am Stiele hängt, mit Lack zu verdecken, die Citrone in Papier zu wickeln, und so in einem steinernen Kruge im Keller zu verwahren.

Nach dem eb. das. befindlichen Berichte, hat der Herr Canzellevrath Cartson große Vorräthe von Citronen folgendermaßen verwahrt gesehen. Sie wurden in ein trocknes Zimmer gebracht, daselbst schichtenweise in ganz zarte und trockne Erde geleget, wobey man genau in Acht nahm, daß eine Citrone nicht die andere berühren konnte; nachgehends alle zusammen mit eben derselben zarten gesichteten Erde bedecket; und wenn sie lange Zeit so liegen bleiben sollten, säete man Korn oben auf die Erde, und benetzte sie mit ein wenig Wasser, damit das Korn Wurzeln schlüge, und dadurch der Erdhügel desto besser verbunden, und die Luft ausgeschlossen würde.

Der Vorschlag, den einige thun, die Citronen vorher, ehe man sie in die steinernen Krüge zum Verwahren leget, in kochend heißes Wasser zu tunken, kömmt mir verdächtig vor.

Das Holz vom Citronenbaume, (welches aber mit dem, unten in einem besondern Art. zu beschreibenden Citronen- oder Lichtholze nicht zu verwechseln ist,) brauchten die Alten ehemals, Tische und Hausgeräthe daraus zu machen, welche überaus hoch gehalten wur-

wurden. Seitdem aber Westindien nach Europa eine Menge der schönsten Hölzer zur eingelegten und Tischlerarbeit geliefert hat, hat das Holz von Citronenbaume fast alle Achtung verloren.

Die ganzen Citronen nebst den Blühten in die Kleiderschränke gelegt, machen die Kleider nicht allein wohlriechend, sondern vertreiben auch die Schaben und Motten.

Mit Citronen- sonderlich Bergamottenschalen, werden Tabatieren, und andere französische Galanteriewaaren wohlriechend gemacht.

Außer dem mannigfaltigen Nutzen und Gebrauche der Citrone und ihrer Theile zur Arzeney, und denen Stücken, welche man davon in den Apotheken zubereitet, kann man sich einer Citronenscheibe, als eines angenehmen, sichern und geschwinden Mittels zur Vertreibung der Kopfschmerzen, bedienen; nur hat dieses Mittel den einzigen Fehler, daß es nicht allezeit den ganzen Grund der Krankheit hebet. Man schneidet nämlich mit einem scharfen Federmesser von einer frischen Citrone ein dünnes Stück der gelben Schale, woran aber nichts von der weißen Schale sitzen muß, so groß als ein Viergroschenstück ab, und leget es mit der inwendigen nassen Seite sofort in die Dünne an einen der Schläfe. Man kann auch, wenn es nöthig scheint, in beyde Schläfe eins legen. Es klebt leicht daran fest, und zieht in kurzer Zeit einen rothen Fleck an den Schläfen, welcher brennend juckt, und wovon die Kopfschmerzen in wenig Minuten verschwinden. Man muß die Citronenmusche nicht eher abnehmen, als bis der Kopfschmerz völlig vorbey ist, und, wenn sie eher abfällt, eine neue anlegen. Zuweilen schwillt die Stelan den Schläfen hoch auf; und je stärker der Kopfschmerz ist, desto stärker zieht die Schale, so, daß zuweilen wirkliche Wasserblasen an einer solchen Stelle entstehen. Dieses Mittel ist unzähligemal versucht

wor-

worden, und hat nur die Unbequemlichkeit, daß die rothe Stelle an den Schläfen einige Wochen lang sichtbar bleibt.

In der Küche und zu Tische, werden die Citronen auf mancherley Art gebrauchet. Man stellet sie entweder ganz auf die Tafel, damit ein Jeder selbst ihren Saft über das Gebratene oder andere Speisen auf seinem Teller drücken möge; oder, man schneidet sie in Scheiben, das Gebratene damit zu belegen, oder an gekochtes Fleisch, Fische und Pasteten. Den Saft drückt man in die Bouillons. Man macht daraus Geleen, Müse ꝛc. Endlich machen die Zuckerbäcker auch allerley Confect von den Citronenschalen, welche sie entweder zu Kränzchen winden, und mit Canarienzucker zu candirten Citronenschalen machen, oder die Schalen in Stückchen zerschnitten, entweder glatt oder kraus, mit Zucker in dem Confitirkessel überziehen, woraus die Zuckerstängel meistens unter dem feinen Confect bestehen. So wissen auch geschickte Köchinnen und Hausmütter den Citronenbiscuit, Citronensalat, und andere Leckerbißchen daraus zu machen. Hievon, und von andern Zubereitungen aus der Citrone, besagen nachstehende Artikel ein mehreres.

In Tunquin giebt es besondere Arten von Citronen, wovon einige gelb und die andern grün, alle aber dermaßen sauer und scharf sind, daß es nicht möglich ist, davon zu essen, ohne sich den Magen zu verderben. Unterdessen sind doch diese Früchte den Tunquinesern, wie auch andren indianischen Völkern, nicht ganz unnütz. Sie bedienen sich derselben nicht allein, wie wir des Scheidewassers, das Kupfer, Messing, und andere Metalle abzubeizen, wenn sie selbige in den Stand setzen wollen, vergoldet zu werden, sondern auch zum Färben, insonderheit der Seide. Auf eine andere Art brauchen sie dieselben auch, das Leinengeräthe zu bleichen, und wirft man ihrer in alle

Laugen,

Laugen, absonderlich zu feinen Geweben, welches ihnen eine vortreffliche Weiße und Glanz giebt. Dieses kann man auch vornämlich wegen aller Kattune und baumwollener Gewebe anmerken, die aus den mogolischen Staaten kömmen, welche insgesamt mit dem Safte von dergleichen Citronen gebleichet werden.

Eine besondere Gattung von Citronen, welche ungemein wohlriechend und süßlich ist, wird Cedra, Cedrat, oder Cedrato, Fr. Cedre doux, genannt. Sie wachsen in Italien häufig, und werden entweder ganz, zu feuchten Confitüren, oder aber in Viertel zerschnitten, zu trocknen Confitüren gebraucht. Das Cedratwasser, Fr. Eau de Cedrat, Eau de Cedre, welches man, wegen seines vortrefflichen Geruches, und vielleicht auch wegen seiner Seltenheit in Frankreich sehr hochschätzt, wird von den Schalen, oder vielmehr von kleinen Stückchen gemacht, die man von der obersten Schale der kleinen Cedrats, ehe sie zur völligen Reife gekommen sind, abschneidet, aus ihnen die Feuchtigkeit heraus drückt, und solche alsdann mit Zucker, Wasser und Branntwein destilliret. Wer keine Früchte dazu haben kann, nimmt die Quintessenz von Cedrat, welche in denen Gegenden, wo diese Früchte wachsen, aus deren recht reif gewordenen Schalen gepresset wird, jedoch auch ungemein theuer ist. Die Italiäner verkaufen sie unter dem Namen Cedro-Essenz oder Cedro-Oehl; und wenn diese Quintessenz ächt ist, so machen wenig Tropfen von ihr den Thee, auch andre Getränke und Speisen, ungemein wohlschmeckend und wohlriechend, so wie Schnupftobak, Puder, Pomade ꝛc. davon lieblich parfümirt werden. Man darf nur einen Tropfen von Cedro in der Hand mit der Spitze eines Fingers reiben, so wird man aus dem Geruche bald abnehmen, ob die Cedroessenz ächt oder unächt ist. Das so genannte barbadische Wasser (s. Th. III, S. 528), imgleichen das aus chinesischen oder sauren Pomeran-

zen bereitetete Cedratwasser, kommen dem obbeschriebenen bey weitem nicht bey.

Wie aus dem Safte von Cedras, eine Limonade zu machen, siehe unter Limonade.

Die Cedra-Conserve, wird wie die unten zu beschreibende Citronenconserve verfertiget.

Citronen, (Schwarze) siehe Adams-Apfel.

Citronen zu backen. Man läßt feines Mehl warm werden, thut halb so viel Zucker, 2 Eyerdotter und 3 Löffelvoll Citronensaft dazu, macht einen dünnen Teig davon an, schneidet die Citrone nebst der gelben Schale in Scheiben, tunket sie in den Teig, und bäckt sie.

Citronen einzumachen. Man schälet die Citronen, macht unten an dem Stiele einer jeden eine runde Oeffnung, und legt sie in frisches Wasser. Alsdann läßt man sie in einem Topfe mit genugsamen Wasser kochen, und probirt von Zeit zu Zeit, durch Hineinstechung einer großen Stecknadel, ob sie genug gekocht sind. Hierauf legt man sie in frisches Wasser, und leeret sie, mit Hülfe eines Löffelchens, aus. In Ansehung des Zuckers rechnet man, nach der Größe der Citronen, auf jede ½ Pfund, auch mehr. Wenn der Zucker geläutert ist, läßt man die Citronen 5 bis 6 Sode darin thun; hiemit fährt man fünfmal (alle 24 Stunden einmal) hinter einander fort, und thut jedesmal neuen Zucker hinzu, damit die Citronen recht im Syruppe schwimmen. Derselbe muß, bey dem letzten Kochen, nach großer Perlenart gesotten seyn, da er 3 bis 4 Sode thun muß. Endlich thut man die eingemachten Citronen in einen kleinen Topf, und zwar so, daß die Oeffnungen davon oben zu stehen kommen.

Auf gleiche Art kann man auch die Citronenschalen einmachen.

Citronen von Eis in Gestalt der Früchte, s. Th. III, S. 131, f.

Citronen zu füllen. Man muß vorher ein wenig fein geriebenes Weißbrod in Zucker röſten, unter gehackte Mandeln rühren, mit ein wenig ſüßem Wein anfeuchten, Zimmet und Cardamomen mit ein wenig friſchem Citronenmark, auch allenfalls würflicht geſchnittenen Citronat und Pomeranzenſchalen darunter miſchen, in eingemachte Citronenſchalen füllen, mit Eyweiß und fein geriebener Semmel beſtreuen, geſchwinde ausbacken; alsdann einen guten ſüßen Wein, etwas Saffran und Zucker aufſieden laſſen, und es als eine Brühe darüber anrichten, oder auch trocken auf den Tiſch geben. Siehe auch gefüllte Citronenſulze, unter dem Art. Citronen-Gallerte.

Citronen-Balſam, wird aus dem Oehle der Citronen mit dem ausgepreßten Muskatenöhle bereitet.

Citronen-Birn, (Carmeliter-) ſ. Th. V, S. 427.

Citronen-Biscuit. Man reibt die Hälfte der obern Schale einer grünen Citrone, thut das Geriebene, nebſt 4 Eyerdottern und ½ Pfund geſtoßenem Zucker, in eine Schüſſel, und rührt ſolches mit zween Rührlöffeln wohl unter einander, ſchlägt ſodann das Weiße von 8 Eyern zu einem ſteifen Schaum, thut ſolches nebſt ¼ Pfund Mehl, welches man zuvor durch ein Sieb hat gehen laſſen, auch dazu, und menget dieſes alles wohl unter einander. Endlich wird dieſer Biscuit in einer gehörig vorbereiteten Form, und einem gelinde geheizten Ofen langſam gar gebacken.

Citronen-Branntwein, Citronen-Ratafia, Fr. Citronelle. Solchen zu machen, nimmt man von 4 friſchen Citronen die Schale (ohne das weiße Mark), gießt 3 Quart Branntwein darauf, und läßt alsdann beydes an der Sonne, oder auf einem warmen Ofen, 14 Tage lang weichen und deſtilliren. Hernach nimmt man eine Citrone und ein Stück Zucker, und reibet damit das Gelbe von der Citrone ganz ab. Hierauf thut

man diesen gelben Zucker in den Branntwein, so bekömmt er eine Citronenfarbe Geruch und Geschmack.

Citronen-Brey, siehe Citronen-Mus.

Citronen-Brod. Man nimmt von dem besten Canarienzucker 1 Pfund, stößt solchen fein, und siebet ihn; darauf schneidet man das Gelbe von einer Citrone ganz klein, klopfet das Weiße von 2 Eyern zu einem guten Schaum, und thut letztern in einen Mörser. Wenn man das halbe Eyweiß damit vermischt zu haben glaubt, thut man die Citronenschnittselchen hinzu, aber nicht alle; auch wird nicht aller Zucker genetzt, damit man zum Teig noch etwas habe, und zu diesem noch ein Paar Tröpfchen vom Citronensaft drücken könne. Alles muß sehr wohl unter einander gestoßen, und ein Löffelweil Zucker nach dem andern darein gethan werden, damit es so dick werde, daß man solches mit dem Zucker wirken kann; nur muß der Teig nicht zu dick seyn, weil er sonst nicht aufgeht. Zuletzt macht man auf einen Bogen Papier kleine Bröcklein, wie eine wälsche Nuß, setzt zwey an einander, und bäckt sie in einer Tortenpfanne, bis sie oben gelb zu werden anfangen.

Oder: man nimmt von 2 frischen Eyern das Weiße, reibt von 2 Citronen die äußere Schale ab, rühret diese unter das Eyweiß, mischet 2 Pfund Puderzucker darunter, macht alsdann runde Kugeln daraus, wie ein Eyerdotter groß, treibt sie in runde, eckige und längliche Plätzchen, leget sie auf Papier, und bäckt sie in der Pfanne, bis sie aufblasen.

Citronen-Brühe, siehe Citronen-Soße.

Citronen-Compote. Die Citronen werden bis an das Weiße schnittweise geschnitten, die Kerne heraus gemacht, und die Citronenschnitte in Wasser geworfen, bis das Mark davon ein wenig in einer Reinettenäpfelsulze gesotten ist. Sodann muß man ein wenig Citronensaft dazu thun, die Citronenschnitte aber nicht eher hinein legen, als bis man sie zuvor wohl hat austropfen lassen, und der Syrupp fast wie eine Gallerte aussieht. Während dem Sieden müssen dieselben fleißig abgeschäumet

met werden, bis endlich die Citronenschnitte den Zucker angenommen haben, alsdann mit dem Syrupp angerichtet, nachdem der Saft von einer Citrone darein ausgedrückt worden, und warm auf den Tisch gegeben werden.

Citronen-Confect. Man nimmt 1 Pfund feinen Zucker, und ½ Pf. fein Mehl, macht einen Teig mit 3 oder 4 Eyern an; nimmt ½ Pfund geschälte Mandeln, ¼ Pf. eingemachte Citronenschalen, 2 Loth Zimmet, 1 Loth Gewürznelken, ½ Loth Muskatenblühte und 2 Loth Muskatennüsse, schneidet alles klein, und thut es mit unter den Teig, knetet ihn wohl ab, leget ihn auf eine Oblate, drückt eine Form darauf, und bäckt es geschwinde ab.

Citronen-Conserve. Man zerschlägt ungefähr ½ Pfund Zucker in Stücke, gießt alsdann in ein kupfern Pfännchen etwas Wasser, setzt den Kessel über das Feuer, zerstößt oder zerdrückt den Zucker nach und nach mit dem Schaumlöffel, daß er desto eher zergehe; wenn er zu kochen anfängt, hebet man ihn ab, nimmt den Schaum mit dem Löffel weg, setzt ihn wieder über das Feuer, läßt ihn zum Fluge sieden, (daß er nämlich durch den Löffel wie Blasen flieget und hindurch geblasen werden kann); hebet ihn ab, läßt ihn ein wenig stehen; reibet indessen das Gelbe von einer Citrone am Zucker ab, den Citronensaft aber drückt man in ein Glas, tabellirt den Zucker mit einem Löffel, und schüttet den Citronenzucker und Citronensaft dazu. Wenn er genugsam tabellirt ist, (welches geschieht, indem der Zucker mit einem Löffel beständig an den Rand des Gefäßes, und zwar nicht etwann um und um, sondern nur an einem Orte des Kessels, angedrückt und angerieben wird, bis er weiß aussieht, und etwas dick ist,) gießt man die Masse in die von weißem Papier dazu verfertigten Capseln. Weil es noch ein wenig warm ist, kann man es in beliebige Stücke zerschneiden; wenn es kalt geworden ist, wird es vom Papier abgezogen. Sollte aber die Conserve

beym Tabelliren zu kalt geworden seyn, und nicht fliessen, so wärmet man es über dem Feuer auf, läßt es aber, wofern der Citronensaft schon darin ist, ja nicht kochen, sonst wird es zähe. Sollte auch Anfangs, ehe man tabellirt hat, der Zucker zu dick gesotten, oder auch zu kalt geworden seyn, daß er sich gar nicht tabelliren ließe, so gießt man wiederum etwas Wasser darein, läßt ihn wieder kochen, und bläset abermal in den Löffel, ob er im Blasen davon fliege. Man kann dergleichen Wasser, so oft man es versehen hat, nachgießen, und die Probe wiederholen.

Eine rothe Citronen-Conserve wird folgendergestalt bereitet. Man zerstößt Berberisbeeren in einem Mörser, drückt deren Saft durch ein reines Tüchlein in ein Pfännchen; läßt ihn aufkochen, nimmt den Schaum hinweg, hebet ihn ab, schüttet fein gestoßenen, durch das Haarsieb gesiebten Zucker darein, rührt es um, schüttet so viel Zucker nach, bis die Masse dick wird, setzt es wieder über das Feuer, läßt es nur heiß werden, aber durchaus nicht kochen, damit es nicht zähe werde, und rührt es über dem Feuer beständig mit dem Löffel, damit auch dadurch das Kochen einigermaßen aufgehalten werde. Ist die Masse heiß genug, gießt man sie in papierne Capseln.

Citronen-Creme. Man läßt ein Nößel Wein kochen, schneidet indessen von 4 bis 5 Citronen die Schale ab, wirft selbige in den Wein, und läßt sie darin weich kochen. Wenn sie weich sind, streicht man alles durch ein Haartuch; das Durchgestrichene setzt man wieder zum Feuer, und läßt es heiß werden; schlägt inzwischen 12 Eyerdotter in ein Töpfchen, drückt von 3 bis 4 Citronen den Saft darein, quirlet es ganz klar, thut ½ Pfund Zucker dazu, und gießt den heißen Wein, der mit den Citronenschalen durchgestrichen worden, an die Eyerdotter; es muß aber stets gerührt werden, bis die Creme dick ist. Sodann richtet man sie durch den Durchschlag und in eine Schüssel an.

Citronen-Elixir, Elixir citri. Man nimmt das abgeriebene Gelbe von Citronen, die noch frisch sind, und da-

dabey kein Weißes ist, ½ Pfund; gemeinen Spiritus vini, 2 Pfund; gereinigten Citronensaft, ½ Pf. läßt es 3 Taze und Nächte in der Digestion stehen, und rührt es oft um; treibt es sodann durch ein Tüchlein, thut einen Theil mit Zuckerwasser versüßtes Scorzonerwasser dazu, und läßt es durch ein Löschpapier laufen. Ist ein gar vortreffliches Stärkungsmittel.

Citronen-Essenz. Man nimmt Elæosaccharum citri, 2 ½ Unzen; des öhlichen Salzes, so aus der frischen äußern Citronenschale gedrückt worden, so viel genug ist, eine fließende Essenz daraus zu machen, und mischt es sodann unter einander. Diese Essenz ist sehr angenehm und vortrefflich, das Herz und den Magen zu stärken, dem Gifte zu widerstehen, einen wohlriechenden Athem zu machen; und wenn sie unter Wein getröpfelt wird, giebt sie demselben einen angenehmen Geruch und Geschmack.

Noch kräftiger wird diese Essenz, wenn man zugleich etwas Citronensaft darunter thut. Man nimmt nämlich weißen pulverisirten Zuckercand, 1 Pfund; des öhligen Saftes, welcher aus frischen Citronenschalen gepresset worden, 2 oder 3 Loth; des aus Schalen frisch destillirten Citronenöhls, 1½ Quent; mischt und rührt es so lange unter einander, bis es sich wohl vereinizet; thut alsdann gereinigten Citronensaft ½ Pf. dazu, mischt es nochmals bey gelinder Wärme unter einander, und macht eine Essenz, gleich einem Syrupp, daraus. Sie wird säuerlich und angenehm schmecken.

Soll sie aber nicht fließend, sondern trocken, und auch nicht säuerlich, seyn; so nimmt man gestoßenen weißen Zucker oder Zuckercand, 1 Pfund, läßt ihn in einer Schüssel mit Citronensaft, der aus den äußern Citronenschalen gepreßt worden, über dem Feuer ein wenig zergehen, als wenn Kügelchen daraus gemacht werden sollten; und thut, wenn er wieder erkaltet und trocken geworden ist, 3 Quent oder 1 Loth Citronen-

öhl, welches aus frischen Citronenschalen destillirt worden, hinzu, und macht es zur Essenz.

Abgezogene Citronen-Essenz. Ein Dutzend Citronen wird mit Saft und Schale klein geschnitten, und mit ½ Quart laulichen Wassers in ein zugedecktes Gefäß gethan. In demselben läßt man sie eine Nacht hindurch in heißer Asche oder auf dem warmen Ofen weichen, und zieht hernach alles durch den Brennkolben ab. Das abgezogene Wasser füllet man in eine gläserne Flasche, und läßt es darin sich setzen, da alsdann die Essenz völlig über das mitdurchgelaufene Wasser sich erhebt. Will man nun beedes von einander absondern, so hält man die Mündung der Flasche mit dem Daumen zu, und kehret sie um, damit das Wasser in der Flasche sich gegen den Daumen zu wende, lüftet sodann letztern, und läßt das Wasser allmählich heraus laufen, so bleibt die Essenz in der Flasche zurück.

Hieher gehört auch die so angenehm riechende Bergamotten-Essenz, dazu der Saft aus den Schalen der Bergamotten mit den Fingern gedrückt werden kann. Will man aber recht viel davon haben, so darf die Bergamottenschale nur auf dem Reibeisen klein gerieben, und der Saft alsdann (wie bey Bereitung des Mandelöhls geschieht) durch ein reines leinenes Tuch gepreßt werden. Siehe auch oben, S. 159, Cedro-Essenz.

Citronen-Essig. Zuvor müssen die Kerne aus den Citronen gethan, und die Schalen davon abgeschnitten werden; hernach thut man das saftige Mark in ein Glas, gießt den besten Weinessig darauf, und setzt ihn an die Sonne.

Citronen-Gallerte, Gelee oder Sulze. Es werden 3 Kalbsfüße, nebst 1 Loth geraspelt Hirschhorn und 1 Loth klein geschnittner Hausenblase, mit halb Wasser und Wein in einem Topfe von 2 Quart weich gesotten, alsdann in einen kleinern Topf durch ein Tuch geseihet, kalt gemacht, damit das Fett davon abgenommen werden könne, hernach Pomeranzen- und Citronenschalen, Cardamomen, Muskatenblühten, Zimmet, nebst dem Marke von 2 Citronen, darein gethan, gezuckert, und zusammen noch einmal so lange, als harte Eyer, gesotten.

sotten. Sodann muß man es durch ein reines Tuch in einen reinen Topf seihen, und ein wenig abkühlen lassen; unterdessen eingemachten Citronat, Citronen und Pomeranzenschalen klein und länglich schneiden, solche in die Schale legen und die Sulze, wenn sie ein wenig erkaltet ist, darüber schütten; und nachdem sie gestanden, und zweymal übergossen worden ist, sie mit dergleichen eingemachten Schalen zieren, auch mit Pistacien bestecken.

Um eine gefüllte Citronen-Sulze zu machen, schneidet man an den Citronen am breiten Orte ein Plätzchen ab, hohlt mit einem Messerchen das Saure heraus, wirft sie in frisches Wasser, und läßt sie über Nacht darin liegen; am folgenden Tage aber werden sie in einen mit siedendem Wasser angefüllten Topf geworfen, und so lange gesotten, bis sie recht weich sind; sodann wird mit einem Löffelchen das Weiße heraus geschabet, bis sie durchsichtig werden. Hierauf pflegt man ¾ Quart guten starken Wein in ein Töpfchen zu gießen, auch Zimmet und Gewürznelken, jedoch dreymal mehr Zimmet als Nelken, wie auch ein wenig Muskatenblühten in ein Bündchen gebunden, in ½ Quart Wein oder Citronenessig einzuweichen. Wenn nun 4 oder 5 Citronen gefüllt werden sollen, so weiche man ungefähr 3 Loth Hausenblase, in Rosenwasser über Nacht ein; hierauf läßt man die Hausenblase, den Wein und den Essig, eine gute halbe Stunde lang zusammen sieden, legt aber ungefähr ½ Pf. in kleine Stückchen geschlagenen Zucker nach und nach hinein, und kostet es, damit es nicht zu süß werde. Wenn es noch ½ Stunde gesotten hat, kann man einige Tropfen in ein zinnernes Schüsselchen schütten, und zusehen, ob es nicht gesteht. Wenn nun die Gallerte gesteht, wird sie mit Saurach- oder Weinelkensafte roth gefärbt, oder ihr auch eine andere Farbe gegeben. Die Fülle aber zu diesen Citronen kann auf folgende Art bereitet werden. Man schüttet ein wenig von der Gallerte in ein Schüsselchen, daß sie etwas erkalte; alsdann werden abgezogene, klein und würfelicht geschnittene Mandeln darunter gemischt, in die Citronen gefüllt, und an einen kühlen Ort gesetzt. Wenn sie nun gestanden sind, kann man sie in eine Schüssel auf den breiten Ort stellen, mit Lorbeerblättern, woran die Spizen vergoldet sind, zieren, eingezuckerte halbe Citronenplätzchen dazwischen legen, und die übrige Sulze kalt in die Schüssel schütten.

Es können auch dergleichen Citronen von unterschiedlichen Farben gefüllt, und aus obiger Sulze drey- oder viererley Farben dazu angemacht werden; oder es kann auch in einander geschehen, und zwar zuerst in den Boden der Citronen ein klein wenig Mandelsulze geschüttet, und wenn dieses gestanden ist, wieder ein wenig andere darauf gegossen werden; und so fährt man damit fort, bis die Citrone voll ist.

Citronen-Gebackenes. Es werden 4 Loth Mandeln recht fein wie Mehl gestoßen, mit dem Weißen von 6 Eyern stark unter einander gearbeitet, sodann mit 1 Pf. geriebenen Zucker und einer geriebenen Citronenschale auf dem Feuer recht steif abgerührt, durch eine Sprize getrieben, oder auch in Mödel ausgestochen, und in abgeklärter Butter ausgebacken.

Citronen-Gehäcke. Man nimmt 5 oder 6 große Citronen, schneidet die Schale ganz dünn ab, reibet die Citrone bis auf das Mark, thut das Geriebene in ein Tuch, brennt es etlichemal mit siedendem Wasser ab, gießt allezeit wieder frisches darauf, drückt es wohl aus, bis alle Härte völlig weich ist, trocknet es sodann und stößt es in einen steinernen Mörser recht klein. Hierauf wird ½ Pf. Zucker genommen, nach Gutdünken von ausgedrückten und in Wasser eingeweichten rothen Tournesolfleckchen daran gegossen, und zu einem ziemlich dicken Julepp gesotten. Alsdann thut man die klein gestoßenen Citronen darein, läßt es gehörig sieden, und rührt es mit Limoniensaft nach Belieben an, doch so, daß es die Dicke, wie eine andere Latwerge, zu einem Gehäcke behalte. Wenn es kalt ist, wird es in eine Schüssel gethan, von 7 oder 8 frischen Eyern das Klare genommen, und in dieses Gehäcke gerühret. Das Eyweiß kann eine ganze Stunde lang abgerührt, und beständig 1 oder 2 Löffelvoll zugegossen werden. Zuletzt thut man kleingeschnittene Citronenschalen, die nicht bitter sind, darein, und zwar in eine blecherne bestrichene Schüssel, und bäckt es.

Citronen-Gelb, den Citronen an Farbe gleich; siehe unter Gelb.

Citronen-Holz, Jasmin-Holz, L. Lignum Citri, Lignum Jasmini, Fr. Bois de Citron, Bois de Jasmin, ist ein dichtes, schweres, harziges, gelbliches oder citronengelbes Holz, von starkem Geruch, fast wie Citronen, daher ihm auch der Name gegeben worden ist. Es kömmt von einem aus Amerika längs an der See hinwachsenden Baume. Dieser treibt viele lange und große Aeste, welche mit Blättern besetzt sind, die den Lorbeerblättern ähnlich sehen, aber viel größer und glänzend grün sind. Seine Blühten gleichen den Pomeranzenblühten, und riechen wie Jasmin. Darauf folgen kleine schwarze Früchte in der Größe der Pfefferkörner.

Dieses Holz wird in großen und dicken Stücken, deren jedes an 2000 Pfund schwer ist, verführet. Es wird allerhand schöne Tischlerarbeit daraus verfertiget. Wenn es polirt worden und eine Zeitlang an der Luft gelegen hat, sieht es wie eine polirte Cocosnuß aus. Die Indianer machen Schleißen oder Späne daraus, und gebrauchen sie, anstatt der Lichter, zum Leuchten, daher es auch Lichtholz, Fr. Bois de chandele, genennet worden ist.

Citronen-Korb, heißt an Aufsätzen, Plats de Menage oder Surtouts, das obere Stück, worin die Citronen liegen.

Citronen-Kraut, Fr. Citronelle, nennen einige die officinelle Melisse, wegen ihres Citronengeruches. Siehe Melisse.

Auch wird eine Art Stabwurz (s. Th. I, S. 128, f.) imgleichen eine Art Thymian, dessen Blätter einen Geruch wie Citronen haben, Citronenkraut genannt. Siehe Thymian.

Citronen-Kuchen. Es wird das Gelbe von 8 Citronen abgerieben, das Weiße ganz darunter geschält, hernach

das Mark von 5 bis 6 Citronen nach seinen Schichten fein ausgeblättert; damit nichts Weißes daran bleibe, und gezuckert. Sodann kann man 3 ganze Eyer, ein gut Theil geriebenes Eyerbrod, Cardamomen, auch allenfalls ½ Pfund Mandeln, in eine Schüssel thun, alles eine halbe Stunde lang mit einander abrühren, einen Model mit Butter bestreichen, ihn mit geriebenem Brode bestreuen, es hinein schütten, den Kuchen backen, und ihn endlich mit Zucker bestreuen.

Citronen-Kügelchen, s. unter Citronen-Morsellen.

Citronen-Latwerge, siehe Magazin der Kochkunst und Zuckerbäckerey, S. 1417, f.

Citronen-Melisse, siehe unter Melisse.

Citronen-Morsellen. Man verfertigt aus den auf einem Reibeisen klein geriebenen und mit Zucker vermischten Citronenschalen, (welche nebst Zusetzung unterschiedener gewürzhaften oder wohlriechenden Dinge, angenehm gemacht werden) mit Traganthschleim einen Teig, woraus nach Belieben breite Täfelchen, oder die Citronen-Morsellen, und kleine Kügelchen, oder die Citronen-Kügelchen, formiret werden.

Citronen-Mus oder Brey, mit Milch. Man nimmt ½ Quart Milch, thut eine in Scheibchen zerschnittne Citrone darein, und läßt beydes sieden, bis die Milch die Kraft von der Citronenschale angenommen hat, oder auf die Hälfte eingesotten ist. Alsdann nimmt man einen Löffelvoll Stärkmehl, rührt es mit Rosenwasser an, schlägt 6 Eyerdotter darunter, und rührt dieses alles mit der Milch durch einander, zuckert es nach Belieben, und läßt es, wie einen andern Brey, unter beständigem Umrühren kochen. Dergleichen Mus kann man kalt und warm essen.

Citronen-Mus oder Brey, mit Wein. Man setzt Wein mit so viel Zucker, als nöthig ist, zum Feuer, läßt ihn aufsieden, und legt eine geringelt geschnittene, jedoch noch an einander hängen bleibende, Citrone hinein. Wenn selbige eine Zeitlang darin gelegen hat, nimmt man

man sie und drückt den Saft davon heraus, doch so, daß die Citrone noch ganz bleibe und nicht allzu sehr gequetschet werde. Hierauf werden so viel Eyerdotter, als die Stärke des Muses erfordert, in einem Näpfchen mit etwas Wein abgequerlet, der übrige Wein dazu gegossen, und beständig umgerührt, bis er über dem Feuer genugsam dick gekocht ist. Endlich wird oben gedachte Citrone in die Mitte einer Schüssel gesetzt, und das Mus darüber angerichtet, welches man sodann mit Zucker bestreuet, und mit geschnittenen und gerissenen Citronenschalen garnirt.

Citronen-Oehl, wird entweder vermittelst des Feuers und der Destillation, oder ohne dieselben, gemacht.

Das feine, wird aus dem abgeriebenen Gelben der Citronenschale mit Wasser gebrannt, ist schön weiß und hat einen starken gewürzhaften Geruch.

Das gemeine, welches zwar hell und wohlriechend, aber grünlich ist, wird aus den Drusen oder Hefen destillirt, die man auf den Boden der Fässer findet, worein man den Citronensaft gethan hat, um darin auszuliegen und recht klar und hell zu werden. Fünfzig Pfund solcher Drusen geben gemeiniglich nur 3 Pfund Oehl.

In Italien wird das Oehl aus den Citronenschalen folgendermaßen gesammlet. Man schälet die Früchte ab, und drückt die Schale mit den Fingern gegen ein porzellänen Gefäß, daß die Saftbläschen in der Schale aufspringen, und das Oehl daraus gegen die Schüssel spritze, welches man alsdann sammlet.

Man kann auch das Citronenöhl auf folgende Art machen. Man schneidet nur das subtilste Gelbe von den Citronen ab, erwärmet oder bähet dasselbe in einer Pfanne, preßt es vermittelst einer Presse aus, und filtrirt es.

Es wird das Citronenöhl mit dem besten Erfolge gebraucht, um die Blähungen zu zertheilen, den Magen zu stärken, die Kolikschmerzen und den Durchlauf zu stillen, und die Ausdünstung der Haut zu befördern.

Citron-Pomeranze, siehe Th. III, S. 91.

Citronen-Ratafia, siehe Citronen-Branntwein.

Citronen-Saft, L. Succus de citro. Ehe ich den mannigfaltigen ökonomischen und mechanischen Gebrauch des Citronensaftes anzeige, muß ich zuvörderst des medicinischen Nutzens desselben, insofern er ein Hausmittel ist, Erwähnung thun.

Die Citronensäure ist die edelste unter allen vegetabilischen Säuren. Da die Säuren, bekanntermaßen, die Säfte des menschlichen Körpers zusammen ziehen und verdicken, und selbst die empfindlichen festen Theile zum Zusammenziehen reizen: so bedient man sich ihrer mit Nutzen in allen Fällen, wo eine allzu große Auflösung und Verdünnung unserer Säfte dieselben aus ihrer natürlichen Mischung setzt, und zur Fäulniß geneigt macht. Dieses geschieht bey großer Sommerhitze, und daher kann man in heißen Tagen oder in hitzigen Krankheiten keine bessere Zuflucht nehmen, als zu den Citronartigen Früchten. Ihr Saft verhütet nicht nur in diesen Umständen die Gefahr der Fäulniß der Säfte, sondern er erquicket auch die Matten, vermöge seiner labenden Eigenschaften. Aus der Fäulniß der Säfte, welche dieser Saft verhütet, entspringen faulende Fieber, und die Pest. Darf man sich also wohl verwundern, wenn Harris, aus dem mündlichen Berichte eines Mannes, welcher sich lange in der Türkey aufgehalten hat, erzählet, daß die Türken, zur Zeit der Pest, den Citronen- und Limoniensaft bis zum Ueberfluß sowohl in allen Suppen genießen, als auch die Scheiben derselben mit Zucker stets im Munde führen, um das Anstecken zu verhüten? darf man sich verwundern, daß die Aerzte den Kranken in faulenden Fiebern so gar die Ausschweifungen im Genusse dieser Früchte erlauben, und daß sie der gemeine Mann als das beste Mittel wider die verdorbene Galle gebraucht?

Ferner ist der Citronensaft, wie oben, S. 27, bey Gelegenheit des Genusses giftiger Champignons erwähnt wor-

worden, ein Gegengift. Herr D. Hannes, in Wesel, hat einen für verloren geachteten Kranken in der rothen Ruhr durch die bloße Citronensäure wieder hergestellt. Als ein unfehlbares Mittel wider alle Arten von Wechselfiebern, wird eine halbe Tasse Kaffee, und eben so viel Citronen- oder Limoniensaft, gerühmt. Die Zubereitung desselben geschieht auf folgende Art:

Man nehme von gebranntem und auf gewöhnliche Art gemahlnem Kaffee so viel, als zu zwo Tassen nöthig ist, nämlich ungefähr 6 Quent, und lasse diese in einer Tasse reinem Wasser so lange sieden, bis die Hälfte eingekocht ist. Hierauf gießt man diesen abgekochten Kaffee in eine Tasse, oder in ein anderes Trinkgeschirr, klar ab, und drückt von Citronen- oder Limonensaft eben so viel darunter, als man Kaffee abgegossen hat. Beydes wird unter einander gemischt, und am Zwischentage des Morgens, nüchtern, oder zu einer andern bequemen Stunde, da der Magen nicht mit der Verdauung beschäftigt ist, heiß getrunken. Eine Stunde nachher nimmt der Kranke ein Bouillon, und bleibt die übrige Zeit des Tages ruhig im Bette liegen.

Gelehrte Beytr. zu den Braunschw. Anzeig. v. J. 1766, St. 51, Col. 407, f.

Berlin. Samml. I. Band, S. 590, f.

Wenn man einem Patienten, der an einem Steckfluß ersticken will, einen Löffelvoll Citronensaft eingiebt, so ist es das schleunigste Hausmittel, ihm zu helfen.

Wider Gries- und Steinschmerzen, ist ein bewährtes Mittel, einen Löffelvoll Citronensaft, mit zweymal so viel Mandelöhl, nebst ein wenig Brühe und Zucker genommen, und es öfters wiederholt.

Wider den Scharbock, findet man noch täglich Beyspiele, daß Citronenmark in Brühe genossen, oder im Tranke gebraucht, auch nur auf das geschwollene Zahnfleisch gestrichen, erwünschte Hülfe schaffe.

In Südholland, schmiert man, um das Reißen in Gliedern zu vertreiben, dieselben bey einem Kohlenfeuer mit Citronensaft. Bey der Gicht würde diese Cur gefährlich seyn.

S. den 23. Band der übers. schwed. Abhandl. S. 277.

Zur

Zur Wiederherstellung der, besonders im Frühjahre, von der Luft zersprungenen Haut, ist nichts besser, als der Saft von einer Citrone. Eben dieser stillet auch das Bluten, wenn man sich in die Hände geschnitten hat, und heilet die Wunde sehr geschwinde, ob er gleich einen augenblicklichen Schmerz verursachet.

Vom Citronensaft, als einem Mittel wider die Sommerflecke, siehe unter Sommerfleck.

Hat man einen starken Vorrath von Citronen, so presset man den Saft davon so fort aus, und hebet ihn auf, um denselben theils zum Punsch, theils zu Speisen zu gebrauchen. In ersterer Absicht nimmt man zu 1 Quart Saft, 4 Quart Arak oder Franzbranntwein, und 1 Pfund Zucker, gießt solches in ein Fäßchen, und schüttelt es einigemal durch einander. Wenn sich alsdann das Dicke gesetzt hat, zapfet man das Klare auf Bouteillen, und picht diese fest zu. Die Engländer nennen dieses Shrub. Er hält sich viele Jahre; und man macht daraus Punsch, welcher besser wird, wenn man noch den Saft von einigen frischen Citronen hinzu thut. Will man den Citronensaft aber nicht zum Punsch, sondern zum Gebrauch an Essen aufheben, so muß er, wenn er abgeklaret worden, bloß mit geläutertem Zucker versetzt, und in einer wohlvermachten Flasche verwahret werden.

Mit dem Citronensafte lassen sich sehr viele Speisen zurichten. Billig sollte man ihn des Sommers mit allen Fleisch = und Krebssuppen und mit allen Fischspeisen vermischen, weil es das Gegengift der Fäulniß ist, die man von diesen Speisen in der heißen Jahrszeit am meisten zu fürchten hat. Man würde ihn hiezu mit großem Nutzen für die Gesundheit viel häufiger gebrauchen können, als es wirklich geschieht, wenn nicht an manchen Orten der Gebrauch zu allgemein wäre, das Fleisch und die Fische, ohne ihre eigenthümliche Brühe, mit vieler warmer Butter zu speisen, wobey sich der Ci-

tro=

tronensaft nicht wohl anbringen läßt, und das Sodbrennen vermehret. Bey dieser übeln Gewohnheit darf man sich kaum getrauen, die Salatspeisen, welche im Sommer so nützlich und erquickend sind, mit vieler Säure zu würzen, wozu sonst die Säure der Zitrone unvergleichlich seyn würde.

Hienächst wird auch der Citronensaft zur Vermischung mit den Getränken gebraucht. Die meisten Biere und das Wasser leiden denselben, und werden davon labend und gesünder. Man schneidet die Scheiben der Früchte in die Gläser, aus welchen man trinkt, und gießt das Getränk darauf, damit es etwas von der Säure an sich ziehe. Man machet, durch Vermischung des Wassers mit Citronensafte und Wein und Zucker, imgleichen mit dem Safte der Limonien und Pommesinen, verschiedene Arten von Limonaden, wie ich an seinem Orte zeigen werde. Diese Getränke lassen sich auf mancherley Art verändern, sind wohlschmeckend, und bey trockner heißer Luft zur Gesundheit fast unentbehrlich.

Wie der Mangel des Citronensaftes einigermaßen durch den Berberisbeerensaft zu ersetzen sey, siehe Th. IV, S. 203, f.

Man kann den Saft der Citronen auch unverdünnt genießen, indem man die Scheiben derselben mit geriebenem Zucker bestreuet, und alsdann mit der Zunge aussauget.

Was endlich den mechanischen Gebrauch des Citronensaftes betrifft, so werden zuvörderst vermittelst desselben Tintenflecke aus dem Zeuge heraus gebracht, wie in dem Art. Fleck zu ersehen seyn wird. Die Seidenfärber gebrauchen denselben beym Orangefärben, indem sie die Seide nach der Färbung mit Rocou dadurch röthen, ferner, der Ponceaufarbe die Lebhaftigkeit zu geben ꝛc. Siehe auch oben, S. 158. Auch beym Safflammachen wird der Citronensaft gebraucht; und von den Lichtziehern, den Talg weiß und fest zu machen.

Citro-

Citronen-Schalen zu candiren, s. Th. VII, S. 617.
Citronen-Schalen einzumachen, siehe oben, S. 160.
Citronenschalen-Oehl, siehe Citronen-Oehl.
Citronen-Schnitte. Man nimmt den Saft von einer Citrone in ein Theeschälchen, menget darunter durchgesiebten Zucker, bis es so stark wird, daß es sich aufstreichen läßt. Sodann schneidet man von schlechtem Brod Oblatenstückchen, nach der Länge und Breite eines Fingers, bestreicht sie mit der Masse und abgeriebenen Citronenschalen, und setzt sie auf einen heißen Ofen, daß sie etwas hart und krumm werden, so sind sie hernach gut.
Citronen-Soße, gelbe. Dazu gehört ein Stück ausgewaschener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyerdotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, sodann auch den Saft hinein gedrückt, (jedoch ohne Kerne) dieses alles in einem Topfe oder einer Pfanne wohl durchgeknetet, und mit halb Wasser und Wein zu einer sämigen Tunke abgerührt, auch mit Zucker gehörig versüßet. Wenn die Soße von dem Weine und Citronensafte nicht scharf genug geworden ist, kann man ein wenig Weinessig zugießen.

Diese Soße dient über farcirte, oder ordinär gekochte, Ochsenzungen, junge Hühner, Tauben, Enten, Lammfleisch, u. d. gl. Manche thun auch abgeschälte und in längliche Streimlein geschnittene Mandeln oder Pistacien hinein, oder überstreuen die Soße damit.

Citronen-Späne. Man stößt ½ Pf. feinen Zucker, siebet ihn durch ein Haarsieb, und reibet das Gelbe von einer ganzen Citrone an einem andern Stücke Zucker ab, daß es an dem Zucker hängen bleibe. Dieses Gelbe schabet man mit einem Messer von dem Zucker ab, da dann so viel Zucker, als sich mit dem Gelben vermischt hat, zugleich mit abgeschabet wird. Zu diesem auf einen Teller geschabten Zucker tröpfelt man den gelben Saft aus der Citrone, und zerreibt die Masse mit einem Löffel wohl unter einander. Sodann schüttet man den erstbemeldeten zerriebenen Zucker dazu, reibet alles unter einander trö-

tröpfelt mehr Citronensaft hinein, rührt es wieder, und macht es so dünn, daß es sich füglich auf eine Oblate streichen lasse. Sollte der Citronensaft nicht hinlänglich seyn, so kann auch ein wenig Wasser zum Dünnmachen genommen werden. Dieses streicht man mit einem Messer ganz dünn auf die Wasseroblaten, schneidet solche querdurch, daß jedes Schnittchen 1 Zoll breit werde, legt die Späne auf ein Papier, und glacirt sie.

Das Glaciren geschieht, wenn man auf dem Heerde ein Paar oder etliche Mauerziegel auf die breite Seite einander gegen über und parallel, ¼ Elle von einander leget, und auf die Ziegel ein Blech mit Kohlen deckt, so, daß die Ziegel und das Blech gleichsam einen Bratofen vorstellen, welcher von oben hinunter durch das Blech geheizet wird. Alsdann schiebet man, sobald man die Hand unter dem Bleche nicht wohl mehr leiden kann, die auf dem Papiere liegenden Citronenschnitte darunter hin; läßt sie eine, oder wenn die Hitze leidlich ist, zwo Minuten darunter stehen, sieht fleißig darnach, ob, wenn man mit den Finger darauf rühret, sie noch allzu naß und klebrig sind, in welchem Falle sie wieder unter das Blech zu schieben sind, bis die Masse, zwar nicht hart, aber doch etwas dicht, geworden ist.

Citronen-Sulze, siehe Citronen-Gallerte.

Citronen-Suppe. Man nimmt 2 etwas große, oder 3 kleine Citronen, und schneidet die braune Schale ganz dünn ab, welche sodann in ganz feine Striemeln geschnitten, und in Wasser mürbe gekocht wird. Von den Citronen schneidet man alle weiße Schale rings herum rein ab, schneidet sie in 4 Stücke oder Scheiben, suchet die Kerne rein heraus, thut die Citronenscheiben nebst der gekochten Schale, welche man vorher auf einen Durchschlag gießen muß, zusammen in eine Schüssel, streuet so viel fein geriebenen Zucker darüber, daß es gehörig süß werde, nimmt sodann 2 oder 3 Rundstücke, thut solche fein gerieben und in Buter gebraten in die Suppenschüssel, leget die Citronen überher darauf, nimmt sodann Wein, Zimmet, Cardamom, Zucker, und wenn man will, auch ein wenig Saffran, welches aufgekocht, mit Eyern abgerührt und darüber gegossen wird.

Oder: man kocht Weißbrod in Wasser, und mit einem Stückchen Butter, daß es ziemlich dick wird, treibt es durch einen feinen Durchschlag, thut sodann Wein, Zucker, und fein geriebene Citronenschale daran, läßt es damit durchkochen, und rührt es mit Eyerdottern ab.

Citronen = Syrupp, zur Limonade. In 1 Pfund Zucker, welcher fadenmäßig gesotten ist, wird der Saft von einer ganzen Citrone gedrückt, und mit dem Zucker zu Syrupp gekocht. Er ist ein kühlendes und für die Brust dienliches Mittel.

Citronen = Torte. Nachdem die gelben Schalen von den Citronen geschält worden, muß man sie klein hacken, das Mark in ein Schälchen thun, und dasselbe nebst den geschnittenen Citronen einzuckern, sie über Nacht stehen lassen, ½ Pf. Mandeln und ein wenig geriebenes Brod klein stoßen, die in Zucker gestandenen Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander mischen, 3 Eyer daran schlagen, den Saft aber, den die Citronen gesetzt haben, davon lassen, und statt dessen, Malvasier dazu gießen. Oder, es kann auch das Brod in Wein geweicht, alsdann eine Torte von süßen Butterteig aufgesetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und der geschnittenen Citronschale gestreuet werden. Nachher macht man von dem Teige, so lang als die Torte ist, runde Würflein, legt sie gitterweise gegen einander, bestreicht den Teig mit Eyerdottern, stellet ihn in den Ofen, und läßt ihn backen.

Torte von eingemachten Citronenschalen. Man nimmt eingemachte Citronenschalen, stößt sie mit Zimmet, ein Paar Zwieback, und einem halben Glasvoll eingemachten Saft, zu einem feinen Teig, macht alsdann davon eine Torte in seinen mürben, oder festen, oder auch nach Belieben in einen Blätterteig, läßt sie wohl backen, und richtet sie mit Orangeblumen an.

Citronen = Wein. Man nimmt zu einem Fäßchen von 16 Quart, ungefähr 20 Stück Citronen, schälet sie ab, und

und thut sie in das Fäßchen, welches aber vorher wohl gereinigt, und mit einem guten gewürzten Spane eingebrannt seyn muß, wozu man auch ein Paar Händevoll Späne von Haselholz gebrauchen kann. Darauf füllet man das Fäßchen mit gutem Wein, und thut 1 Pfund gestoßenen braunen Zuckercand darein. So oft man nun von diesem Citronenweine abzapfet, so oft muß man ihn mit gutem frischem Weine wieder auffüllen; und solches kann man so lange thun, bis endlich die Citronen durch den langen Gebrauch ihre Kraft und Geschmack verloren haben. Den zerstoßenen Zucker muß man vorher in 2 Kannen thun, Wein darauf gießen, und hernach von einer Kanne in die andere so lange hin und wieder schütten, bis der Zucker ganz aufgelöset ist; sodann muß man ihn erst in das Fäßchen zu den Citronen gießen. Wenn man keinen Zucker dazu gebrauchen will, darf man nur das Fäßchen mit Alantwein auffüllen, so wird man einen sehr schmackhaften und dabey sehr gesunden Wein erhalten.

Citronen-Zucker. Aus den äußern Citronenschalen, welche auf einem Reibeisen gerieben worden, wird der Saft vermittelst einer Presse ausgedrückt, und in diesem Safte 1 Pfund pulverisirter feiner Canarienzucker über gelindem Feuer, oder Aufwallen, zerlassen, worauf man den Zucker wieder trocknet, und in Papier wickelt. Dieser ausgetrocknete Zucker wird mit dem ersten ausgepreßten Safte abermal befeuchtet oder nur besprenget, und hernach wieder getrocknet und in Papier gewickelt. Endlich wird auf diesen Zucker der öhlige Saft aus frischen Schalen von 10 oder 12 Citronen mit den Fingern gedrückt, und solcher Gestalt ein wohlriechender und kräftiger Citronenzucker bereitet, welchen man in einem wohlverwahrten Gefäße um Gebrauch aufhebet.

Citronen-Zuckerkörner, Fr. Dragée de citron. Man weichet klein geschnittene Citronenschalen über Nacht in

Wasser ein, und kocht sie alsdann, bis sie sich weich drücken lassen. Hierauf wirft man sie in frisches Wasser, läßt dieses ablaufen, und thut sie in Zucker, welcher fadenmäßig gesotten ist, worin sie fünf bis sechsmal aufsieden müssen. Hernach nimmt man sie vom Feuer, läßt sie im Zucker kalt, und sofort auf dem Ofen trocken werden. Sobald sie recht ausgetrocknet sind, wirft man sie in Zucker, der nach großer Fadenart gesotten, und mit etwas in Wasser aufgelöstem arabischem Gummi vermischt ist. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immerfort geschwenkt, bis der mit Gummi vermischte Zucker sich an die klein geschnittenen Citronenschalen angehängt hat. Sobald dieser recht trocken ist, wird von eben dem Zucker noch mehr hinein gethan, damit sie noch einen Ueberzug bekommen. Das Gefäß bewegt man beständig bey beyden Henkeln. Ist dieser nun auch trocken, so kann man noch fünf bis sechsmal Zucker, der nach Fadenart gesotten, aber nicht, wie die vorigenmale mit Gummi vermengt ist, dazu thun. Wenn man glaubt, die Schalenstückchen seyn genugsam mit Zucker überzogen, so schüttelt man sie etwas heftig, doch ohne daß sie herum springen, damit sie glatt werden. Endlich läßt man sie auf dem Ofen trocken werden.

Citronen-Zuckerplätzchen, Fr. Biscotins de citron. Ein halb Pfund Zucker wird nach großer Federart gesotten, vom Feuer genommen, und ½ Pf. Mehl hinein geschüttet, welches man mit einem Rührlöffel wohl einrührt, damit keine Klumpen darin bleiben. Hiezu kömmt noch das Weiße von 3 Eyern, und die geriebene Schale von einer halben Citrone. Alles dieses wird mit dem Rührlöffel wohl unter einander gemengt, der daraus gewordene Teig auf einen Tisch gelegt, und oben sowohl als unten mit Mehl bestreuet. Aus kleinen Stückchen dieses Teiges macht man Zuckerplätzchen in beliebiger Größe und Gestalt, als: Mandeln, Nüsse, Oliven,

Olivien, u. d. gl. welche auf Kupferplechen in einem mäßig geheizten Ofen, gebacken, und wenn sie eine schöne hellbraune Farbe haben, herausgenommen und auf den Ofen gesetzt werden, bis man sie auftragen will.

Citronelle, Citronnelle; siehe Citronen-Branntwein. Citronen-Kraut.

Citronier, Citronnier, der Citronenbaum; siehe oben, S. 149.

Citrouille, siehe den folgenden Artikel.

Citrulle, ein Name der Wassermelonen, aus dem Ital. Cedriuolo, und Franz. Citrouilles. Siehe unter Melone.

Citrus, der Citronenbaum; siehe oben, S. 149.

Civa, Schnittlauch; siehe unter Lauch.

Civi, Civet, Hasenklein mit Zwiebeln; siehe unter Hase.

Civeta, Civetta, Fr. Civette; siehe Zibeth-Katze.

Civiere, eine Tragebahre; siehe Trage.

Civil, bedeutet eigentlich so viel als bürgerlich; Civil-Obrigkeit, die bürgerliche Obrigkeit, im Gegensatze der Militärobrigkeit; der Civil-Bediente, eine obrigkeitliche Person in Civilsachen, im Gegensatze der Militärbedienten; der Civil-Etat, wovon unten ein besonderer Artikel folgt, u. s. f.

Es wird dieses Wort aber auch im gemeinen Leben gebraucht, einen billigen und leidlichen Preis einer Sache anzudeuten, wenn man z. B. sagt: man wolle es um einen civilen Preis geben.

Civil-Etat. Wenn die in dem Art. Ausgaben des Staates, (siehe Th. III, S. 219—225) festgesetzten Grundsätze und Regeln sollen befolget, und nach denselben die Ausgaben nach dem Zustande der Einkünfte, zur möglichsten Glückseligkeit des Regenten und der Unterthanen, dergestalt, daß erstere die letztern niemals übersteigen, eingerichtet, und auch, so viel möglich, gewiß gemacht, dabey aber eine gewisse Ordnung beobachtet,

obachtet, und endlich sowohl den Ausgaben zur Nothdurft, als zum Nutzen des Staates und zur Wohlanständigkeit des Hofes, Genüge geleistet werden: so kann alles dieses auf keine andere Art geschehen, als daß man einen allgemeinen Wirthschaftsetat verfertiget. Denn ohne denselben würde man auf Gerathewohl wirthschaften, und sich in Gefahr setzen, daß entweder die Ausgaben die Einnahmen übersteigen, oder daß es hie und dort an dem nöthigen Aufwande fehlen, oder auch in einer Art der Ausgabe zu viel, und in der andern zu wenig gethan würde.

Dieser allgemeine Wirthschaftsetat ist ein wohl überlegter Entwurf aller Ausgaben, damit dieselben mit der berechneten Summe aller Einnahme in gewissem Verhältniß stehen, und dadurch aller zur Nothdurft, Nutzen und Wohlanständigkeit des Regenten und des gesamten Staates, und also zu der gemeinschaftlichen Glückseligkeit erforderliche Aufwand bestritten werden könne.

Es giebt in Deutschland große und weitläuftige Staaten, welche öfters aus verschiedenen ansehnlichen Herzogthümern, Fürstenthümern und Grafschaften, bestehen, und wo in jedem derselben sich besondere Kammern befinden, welche zusammen unter einem allgemeinen höchsten Landescollegio, wie z. B. in den königl. preußischen Landen, dem General-Ober-Finanz-Krieges- und Domänen-Directorio, stehen. Es giebt auch mittelmäßige Staaten, worin mehr als ein Kammeralcollegium befindlich ist. Und endlich giebt es auch kleine Fürstenthümer und Grafschaften, wo die sämtlichen Cameralangelegenheiten nur von einem Kammercollegio besorget werden. In den großen und mittelmäßigen Staaten, ist die Formirung des allgemeinen Wirthschaftsetats ein Geschäft des höchsten Landescollegii, welches über die einzelnen Kammern im Lande gesetzt ist, diese letztern aber müssen dazu den Grund legen, und zu dem Ende ihre besondere Kammeretate einschicken. In den kleinen

Staaten

Staaten hingegen, und wenn alle Landeseinnahmen und Ausgaben durch eine einzige Kammer laufen, ist zwischen einem allgemeinen Wirthschaftsetat und einem Kammeretat kein wesentlicher Unterschied, welcher sich dagegen in den großen und mittelmäßigen Staaten darin äußert, daß in dem allgemeinen Wirthschaftsetate alle und jede Einnahmen und Ausgaben des ganzen Landes, in dem Kammeretat aber nur diejenigen entworfen sind, die in der Provinz, welche einer besondern Kammer anvertrauet und unterworfen ist, vorfallen und dahin gehören. Siehe Kammer-Etat.

Es giebt aber auch Länder, wo weder ein dergleichen allgemeiner Wirthschafts- noch ein Kammeretat eingeführt ist, sondern es hat eine jede Art der Ausgaben ihren gewissen Fond, daraus sie bestritten wird, d i. sie ist auf eine gewisse Art der Einkünfte angewiesen. Was übrig bleibt, geht in die Generalcasse ein, um den Aufwand des Hofes und außerordentliche Ausgaben davon zu bestreiten. Wenn außerordentliche Ausgaben vorfallen, so stellet man darüber bey der Kammer Berathschlagungen an. Man setzt fest, ob und in wie weit sie nöthig sind, und wie viel darauf verwendet werden muß; und dann bemühet man sich, ausfündig zu machen, wo das Geld dazu herzunehmen ist. Allein, es ist dieses keine gute Einrichtung, daher sie auch schon andere, als: Herr von Justi, und Hr. geh. R. Darjes, mit Grund mißbilligen. Sie ist vielen Unbequemlichkeiten, Schwierigkeiten und Unordnungen unterworfen. Es müssen öfters die besten und nützlichsten Anstalten bey dieser Verfassung nachbleiben, weil kein Fond dazu ausfündig gemacht werden kann, der Ueberschuß in der Generalcasse aber nicht hinreichend seyn will. Man kann dabey auch nicht versichert seyn, ob nicht vieler Aufwand nachbleibt, welcher nöthiger und nützlicher seyn würde, als verschiedene andere Ausgaben, welche einmal eingeführt sind. Man übersieht ferner die Sache niemals

im Ganzen; man erwäget nur jeden Aufwand besonders. Es erfordert solche Einrichtung viele Cassen und viele Rechnungen, mithin vervielfältiget sie unnöthiger Weise die Ausgaben. Und wenn in einer Casse ein Mangel entsteht, so muß man bey der andern Casse borgen, welches lauter Unordnung verursachet.

In verschiedenen deutschen Staaten befinden sich die Landstände noch in ihrem alten Ansehen, wie z. B. in Sachsen, in dem Hannövrischen, im Würtembergischen ꝛc. Wo dieses ist, da haben sie die Anordnung oder wenigstens die Mitdirection der Steuern; dagegen sie aber auch allen Aufwand zur Unterhaltung der Armee, und zu den Anstalten zum Aufnehmen des Landes, aufbringen müssen. Aus dieser Einrichtung ist dann auch der Unterschied unter den Einkünften und Ausgaben des Fiscus oder der Kammer, und des Aerarium oder der Landschaft, entstanden. Und eben dieser Unterschied verursachet, daß in solchen Ländern zweyerley Wirthschaftsetate gemacht werden müssen, nämlich der landschaftliche und der Kammeretat. Jener enthält in der Einnahme die ordinären oder Land- und Trankſteuern, die extraordinären oder Pfennig- und Quatembersteuern, und ein und andere Impoſten, als: die Stämpelpapier- und Spielkartengelder; dagegen die Bedürfnisse zum Militäretat, zu Bezahlung der Landesschulden, zu den Gesandtschaftskosten, zu den Besoldungen, das landesherrliche Steuerdeputat und Kammerhülfe, und die sonst zum Hofetat bewilligten Präsent- und andere Gelder, die Rubriken der Ausgabe ausmachen.

Allein, auch selbst in denjenigen Staaten, wo von den Landständen nur noch der bloße Schatten übrig ist, und wo vielmehr das ganze Steuerwesen von der Anordnung und Einrichtung des Landesherrn lediglich abhängt, werden dennoch zweyerley Hauptarten der Einkünfte und der Ausgaben angenommen, und daher auch zweyerley

Haupt-

Hauptetate, nämlich der Militär- und der Civiletat, formiret. Diese Beschaffenheit hat es z. B. in den königl. preußischen Landen. Die Steuern, Accisegelder, Stämpelpapier- und Kartengefälle, die Chargenjura, die Lehnscanonengelder ꝛc. sind die Kriegsrevenüen, welche zu Bestreitung der Ausgaben des Militäretats angewendet werden. Hingegen werden von den Kammer oder Domänenrevenüen, welche vornämlich aus den Kammergütern und Regalien entstehen, die Ausgaben des Civiletats bestritten.

An kleinen Höfen pflegt kein besonderer Militäretat gemacht, sondern derselbe mit dem Civiletat in einem allgemeinen Wirthschaftsetat verbunden zu werden; und Hr. v. Seckendorf, in seinem deutschen Fürstenstaat, meinet, daß gemeiniglich folgende 5 Classen der Ausgaben Statt fänden: 1) Zur fürstlichen Hofstatt; 2) zum Regiments- und Staatswesen; 3) zu milden Sachen; 4) zum Bauwesen, und 5) zu Bezahlung der Schulden.

Hr. geh. Rath Darjes, in seiner Cameralwissenschaft, verändert diesen Entwurf folgender Gestalt:

I. Classe, worin die Ausgaben zu dem Hofstate.
1. Capitel, so auf die fürstliche Chatoulle geht, als welche
a) die Kleidungen des Fürsten und der fürstlichen Familie,
b) die Spielgelder,
c) die Geschenke und Almosen,
d) die Belohnung derjenigen, welche für die Erhaltung der fürstlichen Familie sorgen, und
e) den Aufwand bey der Hofcapelle zu tragen hat.
2. Capitel, so den Aufwand zur Erhaltung des Fürsten und des fürstlichen Hofes beschreibt. Hieher gehören:
A. Die Tafelgelder, welche in sich fassen den Aufwand
a) zur Küche,
b) zum Keller,
c) zur Conditorey,
d) zum Tischgeräthe.
B. Der Marstall.
C. Die Erhaltung und Verzierung der fürstlichen Wohnungen.

D. Die Besoldung der Hofbedienten, und zwar
a) der hohen,
b) der mittlern,
c) der geringen.
E. Der Aufwand zu Erziehung der fürstlichen Kinder.
F. Der Aufwand zur Erhaltung der fürstlichen Wache.

2. Capitel, so diejenigen Dinge entwirft, die zur Lustbarkeit und zur Pracht erfordert werden, und, zwar
A. Den Aufwand zur Erhaltung der öffentlichen Gärten, Statüen, Alleen.
B. Den Aufwand zur Erhaltung der fürstlichen Bibliotheken.
C. Den Aufwand zu anzustellenden Lustbarkeiten als: Opern, Comödien, Jagden ꝛc.

II. Classe, welche die Ausgaben zum Regiments- und Staats-Wesen fasset.
1. Capitel: Aufwand für den Militäretat.
2. Capitel: Ausgaben zu der besondern Staats- und Landesverfassung, als:
A. Zu Gesandtschaften.
B. Zur auswärtigen Correspondenz.
C. Zur Erfüllung derjenigen Pflichten, die der Staat in Ansehung des Zusammenhanges mit andern Staaten zu leisten hat.
D. Zu Haltung der Reichs- und Landtage.
3. Capitel: Alle Besoldungen der Bedienten bey dem Kirchen- Kameral- Polizey- und Justizwesen.
4. Capitel: Aufwand zur Erhaltung der Domänen und Regalien, wohin auch die Ausgaben zum Bauwesen gehören.

III. Classe, so den Aufwand zur Erreichung der unmittelbaren Policeyabsicht beschreibt.

IV. Classe, so sich mit den Ausgaben, welche zur Bezahlung der Landesschulden erforderlich sind, beschäftiget; daher
A. Die Bezahlung der Interessen, und
B. Der Abtrag des Capitals.

Herr von Justi, welcher mit der seckendorfischen Eintheilung, und sonderlich mit der dritten Classe von den Ausgaben zu den milden Sachen, nicht zufrieden ist, giebt im 2. Bande seiner Staatswirthschaft, folgenden Entwurf an die Hand:

I. Classe:

I. Classe: Zur fürstlichen Hofstatt, worunter
- A. Die Chatoulle.
- B. Die Küche.
- C. Der Keller.
- D. Der Stall.
- E. Die Besoldung der Hofbedienten.
- F. Die Lustbarkeiten.
- G. Die Kosten zu Reisen der Herrschaft.
- H. Die Garderobe.
- I. Die Livree der Bedienten.
- K. Almosen und Belohnungen.
- L. Hofcapelle, ꝛc.

II. Classe: Zur Landesverfassung, als
- a) die Unterhaltung des Kreiscontingents,
- b) der fürstl. Garde und übrigen Truppen,
- c) die Kammerzieler und andere Reichs- und Kreis Prästationes,
- d) die Gesandtschaft- und
- e) Correspondenzkosten, ꝛc.

III. Classe: Die eigentlichen Kammerausgaben, als vornämlich
- a) die zur Erhebung der Einkünfte und Erhaltung der Fonds, wie auch
- b) die zu den Verbesserungsanstalten bey den Domänen u. Regalien erforderlichen Kosten,
- c) der Aufwand zu Verbesserung des Nahrungsstandes und Cultivirung des Landes,
- d) die Besoldungen der Cameral- Justiz- und Policey-Bedienten.

IV. Classe: Baukosten.
V. Classe: Zu Bezahlung der Schulden.
VI. Classe: Zum Schatz des Fürsten (*)

Ich muß nun auch einen Entwurf von einem allgemeinen Civiletat in einem großen Staate beybringen, in so fern solcher die Ausgaben betrifft. Es liefert uns solchen

(*) Allein, dieses ist keine eigentliche Ausgabe; denn aller Ueberschuß, welcher nach geschehener Bestreitung aller Ausgaben übrig bleibt, gehört in den Schatz; doch so, daß nicht alles für ewig darin verscharret, sondern ein nöthiger Theil davon wieder in die Circulation gebracht werde. Es ist also diese Classe in einem Wirthschaftsetat überflüssig.

solchen Hr. v. Justi, welcher aber anfänglich keinen Unterschied unter Aerarium und Fiscum angenommen hat. Man muß sich also hier einen großen Staat vorstellen, worin sich keine Landstände befinden, oder wo dieselben bey der Einrichtung der Landeseinkünfte und Ausgaben keine Concurrenz haben. Es macht Herr v. Justi in den Ausgaben für den Civiletat 4 Haupteintheilungen. Die I. besteht in den Ausgaben für den Hof und die Hofstatt. Weil aber diese Ausgaben gemeiniglich von den Ausgaben der Kammer gänzlich abgesondert sind, und besondern Hofämtern überlassen werden, so daß die Kammer dabey fast nichts zu thun hat, als für die Anfüllung der Hofstaatscassen zu sorgen, und bey Einrichtung des Wirthschaftsetats für die Hofstatt die nöthigen Erinnerungen und Vorstellungen zu machen: so werde ich von dieser Classe der Ausgaben des Civiletats unter dem Art. Hofstaats-Etat handeln. Die II. schließt alle eigentliche Kammerausgaben in sich. Da nun diese den eigentlichen Kammeretat ausmachen, so werde ich auch hievon in einem eigenen Artikel das Nöthige beybringen. Die III. besteht in dem Aufwande zu Bezahlung der Schulden, welcher ebenfalls seinen eigenen Artikel haben wird. Und die IV. kömmt auf dasjenige an, was zum Schatze gewidmet wird. Ich habe aber schon oben erwähnt, daß hiezu keine besondere Classe in dem Civiletat nöthig ist; es wird auch davon in dem Art. Schatz noch mehr gesagt werden.

Da sowohl die Angelegenheiten des Staates und der dazu erforderliche Aufwand, als die Einkünfte desselben, beständigen Veränderungen unterworfen sind: so folgt von selbst, daß der allgemeine Wirthschaftsetat alle Jahre gemacht werden muß. Und weil derselbe die Richtschnur aller Cameralgeschäfte seyn soll: so muß er auch allemal im voraus auf das folgende Jahr gemacht werden, und kann sich auf keine längere Zeit

erstre-

erstrecken. Es pflegt auch die Zeit, wann er verfertiget werden soll, gemeiniglich für allemal bestimmet und festgesetzt zu werden. In den königl. preußischen Landen geschieht solches jederzeit um Trinitatis.

Bey der Anfertigung des Civiletats selbst ist folgendes zu beobachten. Die erste Arbeit kömmt darauf an, daß man alle Einkünfte des folgenden Jahres bestimmet, und deren Summe festsetzt. Nun hat man zweyerley Einkünfte, gewisse und ungewisse. Was an jenen eingehen wird, ist allemal bekannt. Bey den ungewissen Einkünften verfährt man folgender Gestalt. Sind es solche, welche gewisse Handlungen der Unterthanen voraus setzen, als: die Zoll- und Posteinkünfte, u. d. gl. so werden sie durch einen Durchschnitt von 6, oder, wenn die Fälle sehr ungewiß sind, von 12 und 20 Jahren, bestimmet. Beruhen aber die ungewissen Einkünfte auf der Oeconomie der landesherrlichen Bedienten: als da sind: Bergwerke, Waldungen, Jagden, u. d. gl. so müssen die dabey stehenden Bedienten ihre besondere Wirthschaftsetate vorher und zeitig einsenden, wie der Zustand ihrer Oeconomie auf das folgende Jahr beschaffen seyn wird. Bey denen Ausgaben, welche ebenfalls entweder gewiß oder ungewiß sind, wird eben so verfahren, und man sucht die letztern, so viel möglich, gewiß zu machen. Die Ordnung ihrer Nothwendigkeit aber wird durch angestellte Berathschlagungen, da man eine Art der Ausgaben nach der andern durchgeht und überleget, festgesetzt. Weil auch in jeder Art des Aufwandes zweyerley Ausgaben vorfallen, nämlich die ordentlichen, die ein Jahr wie das andere Statt finden, und die außerordentlichen, die nur durch besondere und unvermuthete Fälle veranlasset werden: so muß man über das zu dem ordentlichen und gewöhnlichen Aufwande in jeder Art der Ausgaben erforderliche Quantum, noch eine besondere Summe zu diesen außerordentlichen Ausgaben, deren

Größe

Größe nach dem Maße, wie sie selten oder öfters vorfallen, bestimmet wird, aussetzen. In einigen Ländern hat man auch eine besondere Extraordinariencasse (s. Th. VII, S. 694).

Man wird hoffentlich nicht verlangen, daß ich einen Wirthschaftsetat, welcher wirklich in einem Staate Statt gefunden hat, zum Muster mittheilen soll. Dieser Etat gehört mit unter die Staats- und Finanzgeheimnisse, welche auf das allersorgfältigste verwahret werden. Nur diejenigen Bedienten, welche das Finanz- und Cameralwesen dirigiren und verwalten, sind es, denen die Einsicht in den Wirthschaftsetat des Landes verstattet wird, und ihr Eid und Pflicht ist viel zu stark, als daß sie ihn andern, die er nichts angeht, communiciren sollten; ja es ist öfters nicht einmal erlaubt, Jemanden die Einrichtung dieses Etats nach seinen blossen Classen und Rubriken, und ohne die bestimmten Summen dabey auszuwerfen, mitzutheilen. Daher kömmt es, daß man in den cameralistischen Büchern und Schriften nach einem wirklich für einen gewissen Staat errichteten Wirthschaftsetate vergeblich sucht.

Civis, siehe Bürger.

Clabaud, Clabauder; siehe Klaffen.

Cladde, siehe Memorial.

Clafter, siehe Klafter.

Claie, Claye, Flechte, Horde, Hürde; s. Hürde.

Clair-obscur, siehe Helldunkle.

Clairan, siehe Schelle,

Claire, siehe Klare.

Clairet, eine Art Wein; s. unter Wein. Siehe auch Claret.

Clairette, Eau clairette, ein aus Branntwein, Zucker, Zimmet und etwas Ambra zubereitetes Wasser. Wird Saft von Kirschen, Himbeeren oder Johannisbeeren dazu gethan, so heißt es Eau clairette d'Arménie.

Clairville, Clairville longue, eine Art Birn; s. Th. V, S. 418.

Clam,

Clam, ist eine Art von Austern in Amerika, sonderlich an der merikanischen Küste, groß, schön, und von wohlschmeckendem Fleische. Sie hängen sich an die Felsen so fest an, daß man sie unmöglich losbringen kann; deshalben man sie an dem Orte, wo sie gefunden werden, aufmachen, und das Fleisch heraus nehmen muß.

Clam, heißt im Königreiche Siam, ein kleines Gewicht, ungefähr von 12 Reiskörnern. Es ist die Hälfte eines Paye, und der 64ste Theil eines Taei. Auch ist Clam eine gewisse Scheidemünze in Siam, die ungefähr 1 französischen Sol gilt.

In Siam sowohl, als in China, und an vielen andern Oertern in Asien, werden die silbernen Münzen, oder wenigstens die Stückchen Silber, die daselbst statt der Münze dienen, auch zu Gewichten gebraucht.

Clameſi, heißt eine Art schlechten Stahls, welcher aus Limousin kömmt, und in viereckigen Stücken oder Stangen von ungefähr 4 Zoll, verkauft wird.

Clapet, siehe Klappe.

Clapier, siehe im Art. Kaninchen.

Clarequet, eine Gattung Gallerte oder durchsichtige Confitur, welche aus dem Safte von Aepfeln, Birnen, Johannisbeeren, Kirschen, Muskatellertrauben, Quitten, Veilchen ꝛc. und auf gebrochene Art (en Caſſé) gesottenen Zucker bereitet, hernach aber in besonders dazu eingerichtete Clarequetgläser gegossen, und in denselben serviret wird. Siehe Birnen-Clarequets, Th. V, S. 487, und Pomeranzen-Clarequets, Th. III, S. 136, f.

Claret, 1. ein noch am häufigsten in Niedersachsen übliches Wort, einen gemachten oder gewürzten Wein anzudeuten, dergleichen Kirschwein, Schlehenwein, u. s. f. ist, in welcher Bedeutung Claratum und Claretum, schon in dem Lateine der mittlern Zeiten vorkömmt. Siehe Hippokras.

2. Ein

2. Ein blaßrother, beſonders franzöſiſcher Wein, aus dem Franz. Clairet, ein Bleicher.

Claret-Traube, Gutedel; ſiehe unter Weinſtock.

Claretten-Birn, ſiehe Th. V, S. 442.

Clarificatio, Abläuterung; ſiehe Abſchäumung Klarmachen.

Clarine, ſiehe Schelle.

Clariren, iſt ein Wort, welches bey dem oreſundiſchen Zolle in Dänemark gebräuchlich iſt, und heißt ſo viel als die Schiffe abfertigen, den Zoll und die Fracht bezahlen.

Claroſcuro, ſiehe Helldunkle.

Claſſificationsurtheil, ſiehe unter Concurs.

Clauſel, Clauſal, L. Clauſula, Fr. Cláuſe, heißt eine beſondere Verfügung, Vorbehalt oder Bedingung, die z. B. einem Tractate zwiſchen großen Herren, einem obrigkeitlichen Befehle, einem gerichtlichen oder außergerichtlichen Contracte ꝛc. angehängt wird, um ein und anderen Hauptumſtand, deſſen in dergleichen Schriften gedacht iſt, auf eine einſchränkende, oder auch auf eine erweiternde Art genauer zu beſtimmen. Faſt eine jede Sache und verbindliche Handlung hat ihre eigene Verclauſulirung, wie dann auch bereits von unterſchiedlichen Rechtsgelehrten ganze Tractate von dergleichen Clauſeln und ihren Wirkungen geſchrieben worden ſind.

Clauſoir, ſiehe Schlußſtein.

Clauſuren, ſind Beſchläge, Schlöſſer, Hacken, Heftel, Ecken und Buckeln an den Bänden der Bücher, welche bald glatt, bald geblümt, geſchlagen, gegoſſen, getrieben, durchbrochen, geſchnitten, aus Eiſen, blau angelaufen, theils aus ganzen, theils aus geſchlagenem Meſſing, verſilbert, vergoldet, von Silber, u. ſ. f. wie man es verlangt, verfertiget werden. Daher der Clauſur-Macher, eine Art Gürtler, welche Clauſuren zu den Büchern verfertigen.

Weil Luft und feuchte Oerter den Büchern viel Schaden zufügen, indem die Blätter aufquellen, und auf dem Schnitte dicker werden, als hinten auf dem Rücken, auch große und schwere Bücher, wenn sie auf den Bücherbretern nicht dicht und fest an einander stehen, insgemein großen Schaden leiden, indem das Buch sich nieder senket, daß der unterste Schnitt auf dem Brette aufzustehen kömmt, der Rücken aus seiner Rundung geht, und wieder gerade wird, auch öfters das Buch, zumal wenn dasselbe nicht gut geleimt ist, sich gar umkehrt, daß der Rücken hohl und der Schnitt rund wird: so haben unsere Vorfahren die Bücher mit Riemen und Bändern, sonderlich mit eisernen oder messingenen Schlössern, oder sogenannten Clausuren versehen. Es ist diese Erfindung zwar ein sicheres Mittel wider vorerwähnten Schaden an den Büchern, und ist noch heutiges Tages im Gebrauche; allein in Bibliotheken werden solche nicht wohl mehr geduldet, weil durch das Herausziehen und Wiedereinsetzen den nebenstehenden Decken Schade zugefüget, und das Leder oder Pergament abgestoßen wird, wie dann auch in solchen Büchern es sich nicht gut lesen läßt, weil die Clausuren in die Höhe stehen, und die Wäsche oft daran hängen bleibt. An kleinen Bänden, die ein Hausvater zu seinem Gebrauche hat, auch bey den meisten Schulbüchern ist es fast nothwendig, solche noch beyzubehalten.

Vom Anschlagen der Clausuren und Buckeln, s. Anweisung zur Buchbinderkunst, 1. Th. Lpz. 1762, 8. S. 210—216.

Claveau, Clavelée, Clavin; siehe Pocken der Schafe. Schlußstein.

Clavette, ein Vorsteckeisen; siehe Th. VI. S. 196.

Clavier, siehe Schlüsselring.

Clavier, (aus dem Französ. Clavier, und dieß von dem Lat. Clavus, ein Nagel). 1. Bey den Tuchmachern und Tuchscheerern die eisernen Häkchen an den Tuchrahmen, woran die Tücher eingehenkt werden, um sie zu einer gleichen Breite zu ziehen.

2. Ein musikalisches Saiteninstrument, welches durch Claves, worin sich eiserne oder messingene Stifte befinden, geschlagen wird. Ich werde davon, insofern es ein Werk der Kunst ist, in den Supplementen handeln. Siehe auch Farben-Clavier.

Clavin, siehe Claveau.
Clavus, Hühnerauge; siehe Leichdorn.
Clavus secalinus, siehe Mutterkorn.
Claye, siehe Claie.
Clé, Clef; siehe Keil. (Schließ-) Schlüssel.
Clematis, Fr. Clematite; siehe Waldrebe.
Clematitis recta s. vulgaris, siehe Th. II. S. 396, f.
Clepsydra, siehe Wasser-Uhr.
Cleuder, ein im Hessischen, und besonders in Cassel üblicheS Wollgewicht, welches 21 Pfund beträgt.
Clima, siehe Klima.
Clincailler, siehe Eisenhändler.
Clincart, siehe Klinker.
Clinche, siehe Daumendrücker.
Clinopodium, siehe Acinos. Mastirkraut.
Clinquant, siehe Lahn. Rauschgold.
Clipet, siehe Klöppel.
Cliquet, siehe Schneller. Sperrkegel.
Cliquetis, siehe unter Klirren.
Cliquette, siehe Klapper.
Cliſſe, siehe Käschorde.
Cliſſon, nennt man eine Art weißer Leinwand, welche ihre Benennung von der Stadt Cliſſon in Bretagne, unweit Nantes, bekommen hat.

Die Cliſſons sind von zweyerley Breite, nämlich von $\frac{7}{8}$ oder $\frac{7}{12}$ Ellen, und werden nach dem Stücke von 20 Ellen Pariser Maß verkauft. Diese Arten Leinwand, welche insgemein Hemden, und anderes dergleichen leinen Geräth daraus zu machen dient, werden meistentheils auf die französischen Inseln in Amerika versandt; der Rest davon aber wird in Bretagne und in einigen benachbarten Provinzen verbrauchet.

Clivſamen, siehe Aparine.
Cloak, L. Cloaca, Fr. Cloaque, hieß bey den Alten ein gewölbter steinerner Canal in der Erde, das Wasser und die Unreinigkeiten einer Stadt abzuführen.

Es bedeutet auch einen Ort, wo aller Unrath eines heimlichen Gemaches oder andere Unreinigkeiten des Hauses zusammen fließen, oder zusammen geschüttet werden; der Grund eines Abtrittes oder Privetes; die zur Abführung des in solchen heimlichen Gemächern sich gesammelten Unflathes und anderer Unreinigkeiten angelegten Schleusen, davon bey diesem Worte ein Mehreres nachzusehen ist. Siehe auch Abtritt. Mistgrube.

Cloche, siehe Glocke.

Clochette, siehe Glöckchen. Glockenblume.

Cloison, siehe Verschlag.

Cloporte, siehe Kellerwurm.

Cloque, eine gewisse Krankheit der Bäume, insonderheit der Pfirsichbäume; siehe unter Pfirsich.

Clos, siehe Gehäge.

Closerie, siehe Geschlossene Arbeit.

Clou, siehe Nagel.

Clou de giroſle, siehe Gewürznelke, im Art. Nelke.

Clouïère oder *Clouviere*, siehe Nagel-Eisen.

Cloutier, Nagelschmied; siehe unter Nagel.

Clove, ist ein in London und ganz England gebräuchliches Wollgewicht, welches auch Nail genannt wird, und 7 Pfund beträgt.

Clupea Aloſa, siehe Goldfisch. Sardelle.

Clupea Harengus, siehe Häring.

Clupea Sprattus, siehe Sprott.

Clypeola, siehe Senf. (Bauern-)

Clystier, siehe Klystier.

Clystierkraut, siehe Bingelkraut.

Cneorum, siehe Seidelbast.

Cnicus, siehe Distel. Safflor.

Coagis, ein in der Levante unter den Kauf- und Handelsleuten gebräuchliches Wort, bedeutet einen Commissionär.

Es giebt Franzosen, Holländer, Engländer und Italiäner, die sich in den levantischen Handelsplätzen in der Qualität von Coagis oder Commissionärs niedergelassen haben. Sie treiben jeder in Commission und auf Rechnung der Kauf- und Handelsleute von ihrer Nation Handlung. Siehe Commissionär.

Coagulation, siehe Gerinnen.

Coase, siehe unter Stink-Thier.

Coati-Thier. Diesen Namen führen verschiedene amerikanische Thiere, die von den Reisebeschreibern als eine Art Füchse betrachtet, vom Ritter Linnäus aber theils dem Bärengeschlechte, theils dem Geschlechte der Viverra beygezählt werden

Es kommen besonders von dem Coati-mondi, (von welchem Linnäus im IX. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 300, fgg. eine lesenswürdige Beschreibung nebst Abbildung mitgetheilt hat, die Häute in großer Menge aus Amerika nach Schweden, wo die meisten Bauermützen damit gefüttert zu seyn pflegen. Außerdem macht man aus den Schwänzen, welche röthlich mit schwarzen Ringen sind, Bedeckungen um den Hals wenn man im Winter reiset.

Coatli, der Griesholzbaum; siehe unter Griesholz.

Cobalt, siehe Kobalt.

Cobido, Cobidos, Covado, ein portugiesisches, und bey den Amsterdamer Juden sehr gebräuchliches Wort, bedeutet so viel als das französische Wort Coudée, d. i. Ellenbogen oder Elle. Man bedient sich desselben insonderheit, wenn man die Größe der Zitze oder der Stücke von baumwollenen Zeugen anzeigen will, die aus Indien kommen, und welche die Franzosen Indiennes, die Schweitzer aber persianische nennen.

Dieses Wort Cobido ist auch in Ostindien sehr im Gebrauche. Die Portugiesen haben es daselbst am ersten eingeführt, und selbiges aus dem spanischen Cobdo gezogen. Es ist aber dieses Wort aus den verschiedenen indianischen Nationen sehr verderbt worden. Einige sagen Cobir, andere Cobre; wiederum andere

Cabido,

Cabido oder Cavido; noch andere Cabdi u. s. w. Und eben dieses hat auch den Hrn. Savary verleitet, in seinem Dict. univ. de commerce so viele besondere Artikel unter einer jeglichen der hier erwähnten Benennungen zu machen, ohne zu merken, daß selbige alle zusammen nur einerley Maß anzeigen, wovon die Indianer und Chineser reden.

Die indianische Compagnie in Holland bedient sich auch des Wortes Cobido bey dem Verkaufe der indianischen Zeuge, wie aus Ricard's Tractat von der Amsterdamer Handlung zu ersehen ist. Drey indianische Cobidos thun 2 Amsterdamer Ellen; und ein lissaboniſcher Cobido ist der Amsterdamer Elle gleich. Unterdessen ist dieses Maß gleichwohl an vielen indianischen Oertern in Ansehung seiner Größe etwas unterschieden. Man gebraucht es auch, die seidenen Zeuge zu messen.

Cobitis, siehe Peißker.

Cobra de capelos, siehe Schlangen-Stein.

Cobre, siehe Cobido.

Coca oder Coc, ist ein amerikanisches Gewächs, welches in dem Königreiche Peru häufig zu finden, und auch daselbst am meisten im Gebrauche ist. Der beste Coca kömmt aus Cucuman bey Paraguay, wie Hr. v. Jussieu bezeuget. Der Strauch oder die Staude wird nur 3 bis 4 Schuh hoch. Sein Laub ist weich, blaßgrün, etwas ebener, und nicht so aderig, als das an den Birnbäumen, sonst aber diesem sehr gleich; wiewohl es andere mit dem Myrtenlaube vergleichen, ob es zwar etwas größer als dieses letztere ist. Seine Frucht sind Trauben, woran die Beeren Anfangs roth, hernach aber, wenn sie völlig reif sind, ganz schwarz werden; und zu solcher Zeit werden sie nebst dem Laube davon aufgesammlet, gedörret und sorgfältig bewahret.

Die Westindianer bedienen sich dieses Laubes, wie die Ostindianer des Betels, oder wie die Europäer des

des Tobaks, und bereiten es alſo: Sie vermiſchen es mit gebrannten Auſterſchalen, calcinirten Knochen, oder wohl gar nur mit Kalk, und machen Pillen oder Zeltlein daraus, die ſie eine gute Zeit im Munde behalten und käuen. Sein Geſchmack iſt ſcharf, beißend, davon einem, der es nicht gewohnt iſt, die Haut von der Zunge abgeht. Es giebt einen widerwärtigen Schaum, und macht die Indianer, welche es beſtändig käuen, unerträglich ſtinkend. Der Sage nach iſt es etwas Nahrhaftes, und ſoll man ſich etliche Taze dabey ohne Eſſen erhalten können, daher der Strauch auch von einigen der Hunger- und Durſt-Baum, Fr. Arbre de la faim & de la ſoif genannt worden iſt. Inſonderheit pflegen die Bergleute, (welche in den Erzgruben nicht Zeit zu eſſen haben, ſondern befürchten müſſen, daß ihnen das unterirdiſche Waſſer auf den Hals komme), Cocablätter in den Mund zu nehmen, die ſie käuen, und unter der Arbeit den Saft daraus ſaugen.

Der Caco ſoll auch die Zähne befeſtigen, und das Zahnweh vertreiben. Andere rühmen ihn zu den Wunden; ja man will wiſſen, daß die Indianer auch Zauberey damit treiben; daher er von den Spaniern in dem nördlichen Theile von Peru bey Strafe der Inquiſition verboten, und im ſüdlichen Theile nur denen, die in Bergwerken arbeiten, erlaubt iſt.

Der Frucht davon oder der gedörrten Beeren bedient man ſich in Peru eben ſo, wie in Mexiko des Cacao, ſtatt der Scheidemünze. Inſonderheit treiben die Indianer, die in den Gebirgen wohnen, mit dieſer Art von Münzen ihr größtes Gewerbe, indem ſie ſolche zum Einkauf oder zur Eintauſchung der Kleidung, des Viehes, und anderer dergleichen Waaren brauchen.

Cocarde, ſiehe Hut-Schleife.

Coccothrauſtes, ſiehe Grün-Fink und Kirſch-Fink.

Coc-

Coccinella, Coccionella; siehe Cochenille.

Coccus, der Scharlachbeerstrauch; siehe unter Kermes.

Coccus Adonidum, siehe unter Blatt-Laus.

Cocke, siehe Kerbe. Kutsche. (Land-) Schlagholz bey den Hutmachern.

Cochenille, (sprich Koschenille) vulgo Conchenille, Concinille, Conzenille, Gutzenellen, Kutzenellen, L. Coccinilia, Coccinilla, Coccionella, Ital. Coccinella, Fr. Cochenille, und von den Türken Cormeti genannt, ist eine köstliche rothe Purpurfarbe. Sie ist (so wie man sie aus Mexiko, aus dem einzigen Lande, woher man sie zu uns bringt, bekömmt) wie kleine Körnchen gestaltet, aber von ziemlich unordentlicher Figur, jedoch gemeiniglich auf einer Seite etwas erhaben, worauf man gleichwohl gewisse Krümmungen wahrnimmt, und auf der andern wie ausgehöhlt: innerlich purpurfarbig, und äußerlich bald schwärzlichroth, bald aschgrau, mit etwas Roth vermischt. Ihr Umfang kömmt einer runden Figur bey, nur daß sie öfters einige Vertiefungen hat, die auf unterschiedenen Körnern mehr oder weniger gezeichnet sind. Kurz, man findet an diesen Körnern alle Arten von Unförmlichkeiten, welche ein Körper, der erstlich weich gewesen ist, nachher, wenn er austrocknet, annehmen kann.

Daß diese Körner nicht ein amerikanisches Gewächs oder Samenkorn von einer Pflanze, ob es gleich im Spanischen Grana genannt wird, sondern vielmehr ein Insect und Wurm seyn, ist nunmehr außer Zweifel. Da man diese Körner in Mexiko von Pflanzen sammlet, so hat man sie in Europa lange Zeit für Pflanzentheile gehalten. Ein Holländer, Melchior Muuscher, behauptete im Jahre 1725 gegen einen seiner Freunde, daß die Cochenille aus dem Thierreiche, und ein Wurm wäre; dieser aber wollte sich seine alte Meinung, daß sie zum Pflanzenreiche gehöre, nicht benehmen lassen. Beyde schlugen daher eine große

Wette an, erwählten eigene Schiedsrichter, und ließen, mit Bewilligung des spanischen Statthalters in Mexiko, acht mehrentheils ansehnliche Personen eidlich verhören, was sie von der Wartung und Fortpflanzung der Cochenille wüßten, und diese Aussage wurde vor dem Gerichte der Hauptstadt des Bisthumes Oaxaca in Neuspanien, Antiquera, wo die Cochenille am häufigsten gesammlet wird, niedergeschrieben.

Rauscher beschrieb im J. 1729 alles, was dabey vorgenommen wird, in einer zu Amsterdam in holländischer Sprache gedruckten Schrift, welche man in hochdeutscher Sprache im I. B. der physicalischen Belustigungen lesen kann.

Es ist daher ungezweifelt, daß die Cochenille kleine Insecten sind, welche leben, gehen, aufwärts kriechen, von Nopalen, d. i. einer Art indianischer Feigenbäume, welche die Kräuterkenner Opuntia nennen, ihre Nahrung suchen, und Junge zeugen, welche so groß sind, als die jungen Mieten, Augen, Maul, Saugerüssel und Füße haben, ihres gleichen zeugen, und, wenn sie ausgewachsen, an Gestalt und Größe mit bloßen Augen den Wanzen einigermaßen ähnlich sind, nur daß sie weniger beweglich, und ihre Füße, die so fein wie ein Haar sind, allzeit unter den Leib eingezogen halten.

Diese Scharlachwürmer werden unter die Insecten mit halben Flügeldecken, und zu der Art der Schildläuse, dergleichen man auf den Blättern der Pomeranzen- und Citronenbäume häufig antrifft, gezählet, deren Betrachtung durch das Vergrößerungsglas ein sehr sonderbares Schauspiel darstellet. Sie finden sich des Sommers auf verschiedenen Pflanzen ein: doch geben nicht alle, die der Gestalt nach überein kommen, die Cochenille. Da sie, wenn sie ihr völliges Wachsthum erreicht haben, auf den Pflanzen fest und unbeweglich bleiben, so würde man sie kaum für lebende Thiere halten. Man hat auch nicht begreifen können, wie sich diese Thierchen vermehren und ihr Geschlecht fortpflanzen, bis Hr. v. Reaumür die Art ihrer Befruchtung entdeckte.

Die dornige Pflanze, auf welcher diese Thierchen in Amerika leben, nennen die Engländer einen Sta-

chel-

chelbirnbaum, und die Franzosen Raquette; der Apfel aber, welcher darauf wächst, hat viel Aehnlichkeit mit der Feige. Die Blätter, auf welchen sich diese Würmer nähren, sind sehr dick, stachelig, und haben einen rothen Saft, welchen sie saugen. Wenn diese Thierchen die freye Luft vertragen können, (nämlich nach der Regenzeit, die in Mexiko unsern Winter ausmacht) setzt man diejenigen, welche bisher in den Häusern aufbehalten worden sind, und die bald Junge hecken können, in einige Pastels; in jedes 12 bis 14 Stück. Diese Pastels sind kleine Nester, ungefähr wie Vogelnester, welche die Indianer aus feinem und weichen Heu oder Stroh, oder aus Baummoos, oder aus dem zartesten faserigen Gewebe, welches die Cocosnüsse umgiebt, machen. Diese Pastels werden hernach mit ihren Thierchen auf Nopalpflanzen gethan, welche man deswegen säet und sorgfältig wartet. In 2, 3 bis 4 Tagen legen diese Cochenillenwürmer in ihren Nesterchen unzählig viele Eyer. Bald darauf sterben die Mütter. Unterdessen kriechen die Jungen aus den Nestern auf die Nopalen, hängen sich daran an, und saugen den Saft davon; dieser allein ist ihre Nahrung, die Pflanze fressen sie nicht. Diese Thierchen suchen allzeit die grünsten und saftigsten Theile der Pflanze, wo sie ihre meiste und beste Nahrung finden; auch suchen sie die am meisten bedeckten Oerter, vor dem bösen Wetter sicher zu seyn. Wenn diese Thierchen groß und dick werden, muß man sorgfältig Achtung geben, daß ihnen kein Ungeziefer Schaden thue, oder sie tödte. Man muß sie rein halten, und gewisse Fäden von ihnen abmachen, welche wie Spinnengewebe über den Nopal gezogen sind; auch muß man sie sehr sorgfältig vor großer Kälte und Hitze, und vor schädlichem Regen und Wind verwahren, weil die feinen Cochenillenwürmer, da sie sehr glatt sind, leicht davon sterben würden.

Was die Einsammlung und Einerndnung der Cochenille betrifft: so sammlet man die Mütter, welche, wenn sie Junge geheckt haben, in den Nestern sterben, zuerst ein. Ungefähr 3 bis 4 Monate hernach, nachdem es die Witterung zuläßt, wenn die ersten Jungen groß und dick genug geworden, und im Stande sind, wieder Junge zu hecken, und wenn sie auch schon einige geheckt haben, nehmen die Mexikaner dieselben von den Nopalen sehr vorsichtig mit einem Steckchen, an welches Haare, wie an einen Pinsel angemacht sind, hinweg. Wenn sie solchergestalt gesammlet, und hernach mit heißem Wasser oder mit Feuer getödtet worden sind, wird dieses die zweyte oder die erste Ernde der in freyer Luft aufgezogenen Jungen genannt. Abermal 3 bis 4 Monate darauf wird die zweyte Brut der Jungen, welche auf dem Nopal geheckt werden, und welche, nachdem sie auf demselben groß und dick geworden, auch wieder einige Junge geheckt haben, wie die vorigen gesammlet und einzerndet; nur mit dem Unterschiede, daß man alsdann oft von der Pflanze viele Junge mit ihren Müttern wegnimmt. Diese lezte Sammlung, welche die Spanier Granilla nennen, weil so viele Junge darunter sind, wird für die schlechteste gehalten. Eine gute Anzahl dieser Jungen läßt man auf den Nopalen, trägt sie aber, wenn bald darauf die Regenzeit einfällt, mit dem Blatte, worauf sie sitzen, nach Hause, wo sie bis zur künftigen Fortpflanzung sorgfältig aufbehalten werden.

Das Tödten der Cochenillenwürmer geschieht auf zweyerley Art; nämlich in einem Korbe, den man in siedend Wasser tauchet, oder in Temascalen, welches kleine dazu gemachte Oefen sind, daß sie durch die Hitze darin sterben sollen. Einige verfahren hierin auch auf eine dritte Art. Sie tödten sie, indem sie dieselben auf Comalen, welches ganz flache Pfannen sind, rösten, unter welchen sie Feuer machen, und deren sich die indianischen Weiber bedienen, ihr Maizbrod darauf zu backen.

Diese

Diese drey unterschiedene Arten, die Cochenillenwürmer zu tödten, geben der Cochenille auch dreyerley unterschiedene Farben. Durch die erste Art mit dem heißen Wasser werden sie braunröthlich, und sie verlieren davon die äußerliche Weiße, mit welcher die lebendige Cochenille gleichsam bedeckt war. Durch die andere Art, da sie in den Temascalen getödtet werden, werden sie aschfarbig und gesprenkelt, oder wie Jaspis, sowohl wegen der natürlichen Weiße, welche sie umgab, als auch wegen der natürlichen durchscheinenden Blutfarbe der Cochenille selbst. Durch die dritte Art, da man sie auf Comalen röstet, werden sie schwarz, als wenn sie verbrannt wären.

Von dem vielen Handthieren und Trocknen verändern diese Thierchen außer der Farbe auch ihre Gestalt, und verlieren die Füße, ehe sie zu uns gebracht werden; welcher Umstand mit dazu beygetragen hat, daß man sie in so langer Zeit nicht für Thiere gehalten hat, jedoch läßt sich bisweilen vermittelst eines Vergrößerungsglases an ihnen noch ein Fuß wahrnehmen.

Hiebey ist noch anzumerken, daß 4 Pfund Mütter, welche, nachdem sie Junge gehecket haben, von sich selbst gestorben und dadurch mager geworden sind, wenn sie abgetrocknet worden, nur 1 Pfund geben, oder aus einem Pfunde 4 Unzen werden; daß aber 3 Pfund derselben, welche lebendig behutsam von den Nopalen abgenommen worden, wenn sie getödtet und abgetrocknet sind, auch ein Pfund geben.

Man sammlet in Mexiko auch von den wilden Nopalen in den Wäldern die Cochenille, und tödtet die Würmer in heißem Wasser; diese aber sind nicht so fein, und haben einen widrigen Geruch. Diese wird daher wilde oder Feldcochenille, Fr. Cochenille sylvestre, so wie jene, welche gehörig gepflegt und gewartet wird, die Hauscochenille genannt.

Allgemeine Reisebeschreib. B. IX. S. 247, f. XIII. 673, f. XVII. 725.

Dieses Insect ist ein wichtiger Handlungszweig für die Spanier, welche bekanntermaßen Mexiko besitzen. Man hat sehr wahrscheinlich berechnet, daß er manches Jahr einige Millionen Reichsthaler eintrage. Herr v. Neufville hat angemerkt, daß die Cochenille, man möge sie eine so lange Zeit aufheben, als man will, nicht verderbe, und, sie möge auch noch so alt seyn, dennoch allzeit so gut von Farbe sey, als die allerfrischeste.

Die beste Cochenille, welche man zum Färben gebrauchen will, muß nicht gar zu leicht, rein, trocken, in den Einschnitten oder Falten gleichsam schleimig, oder wie mit feinem Pulver bestreuet seyn, glänzend und dunkel braunroth aussehen, den Speichel, wenn man sie käuet, ebenfalls braunroth färben, überdieß schleimig, ein wenig bitterlich und zusammenziehend schmecken, und einen kaum merklichen etwas dumpfigen Geruch haben.

Man muß nach Hrn. Savary unter der Cochenille folgenden Unterschied machen. Die Cochenille Mestèque, (von Mestèque, in der mexikanischen Provinz Honduras also genannt, wo die besten Nopalplantagen sind) ist die kostbarste, und wird zu den schönsten Färbereyen gebraucht. Nächst dieser folgt die Cochenille Campetiane oder Tesquale, und noch eine andere wilde, die man die gemeine wilde nennet, und welche von der indianischen weit unterschieden ist. Die Campetiane ist nichts anders, als das Ueberbleibsel von der ausgesiebten Mestèque, oder auch die Mestèque selber, welche bereits zum Färben gebraucht worden ist. Die Tesquale oder auch Tetreschalle genannt, ist die Erde, welche sich mit der Campetiane vermischt befindet. Da aber leztere Arten lange nicht von der Güte, und auch nicht so theuer, als die wahre Cochenille sind: so werden sie nur zum Färben schlechter Zeuge gebraucht. Man findet auch zuweilen zu Cadiz in Spanien geborgene Cochenille, (Cochenille avariée) d. i. feine Cochenille, die vom Meerwasser bey Gelegenheit eines Schiffbruches benezt worden ist. Dergleichen Zufälle vermindern den Preis stark; denn das Meersalz greift die Farbe der Cochenille an, daß man solche zu nichts als zum Purpur brauchen kann, und auch dieser wird eben nicht der schönste.

Es kömmt zu Cadiz die Cochenille gemeiniglich auf den Gallionen an, welche die Schätze aus Mexiko und

Peru

Peru dahin bringen, und wird von hier aus nach Holland, England und Marseille verführet, von wannen sie die französischen und anderer Länder Specereyhändler und Droguisten erhalten.

Nach den vom Hrn. **Pörner** über die Mischung und Bestandtheile der Cochenille angestellten, und im II. Th. seiner chymischen Versuche und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunst, S. 247—271, beschriebenen Versuchen besteht die Cochenille aus einer gallertartigen, öhligharzigen und salinischerdigen Substanz, welche, mit einander genau vereinigt, eine solche Mischung ausmachen, die sich sowohl mit wässerigen, als auch salinischen und brennbaren Auflösungsmitteln vereinigt, und denselben ihre Kräfte mittheilt. Ob nun wohl durch die Destillation eine beträchtliche Menge öhliger Theile aus der Cochenille erhalten werden kann: so sind dieselben dem ungeachtet nicht frey, sondern zum Theil mit einigen sauern und feinen erdigen Theilen verbunden, und machen alsdann eine Art von harziger Substanz aus; zum Theil aber sind dieselben in geringer Menge mit etwas mehrern erdigen und sauern Theilen vereinigt, und verursachen die Mischung einer sehr feinen und gelinde zusammenziehenden Substanz. Ferner sind dieselben noch auf eine andere Art mit sauern und erdigen Theilen vermischt, und machen eine seifenartige Substanz aus. Die Vereinigung aller dieser Substanzen aber macht, daß die Mischung der Cochenille, überhaupt betrachtet, die Natur und Beschaffenheit einer besondern gallertartigen Substanz erhält, welche aber als eine mit zusammenziehenden salinischen und öhligharzigen Theilen verbunden, eine besondere Art einer Gallerte ausmacht, die zwar von dem Wasser keine Veränderung leidet, aber durch die übrigen Auflösungsmittel mehr und weniger verändert wird, so, daß sie alsdann die Natur und Beschaffenheit einer Gallerte verliert, und bald als eine salinische zusammenziehende, bald aber und vornämlich als eine öhligharzige

Sub-

Substanz, welche mit salinischen Theilen verbunden, und durch dieselben wirksam geworden ist, ihre Wirkungen äußert. Von andern rothfärbenden Körpern, als: dem Brasilienholze, dem Sandelholze und der Färberröthe, unterscheidet sich die Cochenille außer ihren Bestandtheilen auch darin, daß sie eine weit häufigere und feinere färbende Substanz enthält, und dieselbe durch die ganze Mischung vertheilt und mit den Behältnissen genau vereinigt ist; daher es dann geschieht, daß eine kleine Menge Cochenille eine sehr starke färbende Kraft hat. Boyle hat angemerkt, daß ein Gran 25000 Theile gefärbt hat; und Neumann färbte mit einem Gran Cochenillextract 4 Pfund Wasser. Da aber die färbende Substanz der Cochenille vorzüglich mit feinen öhligen Theilen genau verbunden ist, und diese mit sehr feinen salinischerdigen Theilen eine genaue Vereinigung eingegangen haben: so erhellt auch aus dieser Mischung, daß das färbende Wesen nicht so leicht entbunden und verflüchtiget werden kann, und also durch dieselbe Farben zu erwarten sind, welche, wenn die färbenden Theile der Cochenille gehörig aufgeschlossen und wirksam gemacht worden sind, als besonders gute und dauerhafte Farben sich verhalten müssen. Siehe Roth.

Versuche mit Cochenille, in wiefern durch selbige Tuch oder Wolle Farbe erhalten kann; s. in Porners Versuchen ꝛc. a. ang. O. S. 273—315.

Versuche mit Cochenille, in wiefern durch selbige Kannefaß oder Baumwolle Farben erhalten; s. eb. das. S. 315—334.

Von den Seidenfärbern wird die Cochenille zum Blaufärben (s. Th. V. S. 632), zum Carmesinfärben (s. unter Roth), zu Violet (s. Th. V. S. 601), und zur Purpur- und Nelkenfarbe (s. unter Roth) gebraucht.

Meiner Gewohnheit nach sollte ich hier ein litterarisches Verzeichniß der vornehmsten Schriften von der Cochenille beyfügen; ich verweise auf dasjenige, so ich bereits im IV. B. des neuen Hamb. Magaz. S. 481—489 habe einrücken lassen.

Ob man gleich die Nopalen, auf welchen in Mexiko die Cochenille gesammlet wird, wie die Versuche der Engländer und Franzosen gezeigt haben sollen, in Europa nicht fortbringen kann: so hat man doch bey uns verschiedene andere Pflanzen, an welchen diese oder doch eine ähnliche Art der Coccuskörner gefunden wird, und es käme nur auf fleißige Versuche an, ob wir nicht mit der Zeit durch unsere einheimische Cochenille so weit gelangen sollten, daß wir die ausländische entbehren könnten. Man findet dieses Insect in der Gestalt purpurrother, auch violetröthlicher Körner oder Bläschen in der Größe des Hanfsamens, auch kleinere, an den Stängeln und Wurzeln verschiedener Kräuter, insonderheit desjenigen, welches man eben dieser rothen Körner wegen, und weil dieselben sich um Johannis vornämlich zeigen, im Deutschen Johannisblut nennet, imgleichen an dem kleinen Wegebreit, an dem Fünffingerkraut, am Erdbeerkraut, am Gänserich, am Habichtkraut, Mehlstrauch, an der Tormentill oder Blutwurz, an den Wurzeln der Pimpinelle, auch an den Mausöhrchen, wie ich bey Gelegenheit eines jeden Artikels darauf aufmerksam machen werde.

Cochenillen, Fr. Cocheniller, heißt bey den Färbern, die Zeuge in eine von Cochenille gemachte Farbe legen.

Cochenillenbad, Cochenillendecoct, Fr. Cochenillage, heißt eine mit Cochenille abgekochte Färberküpe, worin die Tücher, Wolle und andere Zeuge auf Carmesin- oder Scharlachroth gefärbt werden. Siehe Roth.

Cocher, siehe Kutscher. Treten.

Cochevis, eine Hauben- oder gehaubte Lerche; siehe unter Lerche.

Cochlea, siehe Schraube.

Cochlea Archimedis, siehe Wasser-Schraube.

Cochlear, siehe Löffel.

Cochlearia, siehe Löffelkraut.

Cochlidium, siehe Wendeltreppe, im Art. Treppe.

Cochon, siehe Schwein.

Cochonnée, Cochonner; siehe Ferkeln.

Cockatoo, siehe Cacadu.

Coco, siehe Cocosnuß.

Cocoju, *Cucuju*, *Cocopus*, *Cucupi*, } siehe unter Acudia.

Cocon, das Bälglein oder Gehäuse, worein sich die Seidenraupen einspinnen, und worin sie ihren Balg ablegen, und Puppen werden, von welchem Gehäuse hernach die Seide abgehaspelt wird. Siehe Seidenwurm.

Cocos, eine Art von einem Maße, dessen man sich absonderlich im Königreiche Siam, in Asien, zu flüssigen Sachen sowohl als zu Korufrüchten bedienet; und ist eigentlich nichts anders, als die Frucht oder Nuß vom Cocosbaum, welche man recht trocken werden lassen, und die man von ihrem Marke ausgeleert hat. Gleichwie aber diese Früchte nicht von einerley Inhalt, sondern einige geräumiger, andere aber enger sind: so mißt man den Inhalt derselben, oder so viel sie in sich fassen können, mit Cauris, oder den kleinen maldivischen Muscheln aus, die in vielen indianischen Staaten zur Scheidemünze dienen (s. Th. VII. S. 736, fgg.) Es giebt Cocos, die wohl auf 1000 Cauris, und andere, die nur 500, und noch wohl weniger in sich fassen können, welches eine Verringerung oder Vermehrung des Maßes verursachet.

Cocosbaum, siehe den folgenden Artikel.

Cocosnuß, indianische Nuß, L. Cocos, Nux Indica, Fr. Coco, Noix de Coco, Noix d'Inde, ist die Frucht des in Ostindien wachsenden Cocosbaumes oder Cocosnußbaumes, Cocos nucifera *Linn.* Palma Indica coccifera angulosa *C. B.* Fr. Cocotier oder Cocquo. Dieser Baum, welcher auf den ostindianischen Inseln Klapperbaum genannt wird, gleicht den Palmen, wächst an 60 bis 80 Schuh in die Höhe, und gleicht an Größe der Ceder, wird aber selten dicker, als ein

Mann,

Mann, daher auch von den Winden leicht umgeworfen werden kann. Sein Stamm, welcher gerade ausgeht und keine Aeste hat, besteht aus einem sehr zarten und lockern Holze, welches viele Knoten hat, und gleichsam in Gelenke unterschieden ist. Weil er keine Aeste hat, so machen die Indianer um denselben kleine Leitern von Binsen, oder andern dergleichen Dingen, damit sie desto leichter hinauf steigen können. Sein Gipfel ist der einzige Theil, welcher beständig mit Blättern besetzt ist, die 1½ Schuh breit, und über 10 Schuh lang, hart, dick und gleich sind, und deren jegliches die Gestalt einer Feder hat. Der Stängel, welcher gleichsam einen blätterigen Bart trägt, ist zu 12 bis 16 Schuh lang; der Büschel aber, welcher die oberste Spitze des Baumes, wie ein Federbusch bedeckt, besteht zum öftern aus 15 bis 25 Blättern.

Aus den zartesten Fasern der Blätter werden schöne Matten verfertiget, und durch ganz Indien verführet. Die groben Rippen gebraucht man zu Kehrbesen. Der mitten durchgehende Blattstiel, dient statt des Brennholzes. Ueberdem werden die Häuser mit diesen Blättern gedeckt, wie man mit vielen andern Blättern von dem Geschlechte der Palmenartigen Bäume thut. Man füget sie, wenn man die Dächer daraus machet, überaus geschickt zusammen, so, daß solche Dächer den größten Winden wiederstehen, und die Regen, welche daselbst zur Zeit, wenn die Winde ihren Strich vom Abend her halten, sehr häufig sind, niemals hindurch dringen können. Die Blätter dienen nicht nur zum Obdach bey den Wohnungen auf dem Lande, sondern auch auf den Schiffen; auch pflegen sowohl Manns- als Weibspersonen dergleichen, als große Trichter, um dadurch die unbeschreibliche Hitze der Sonnenstrahlen von sich abzuwenden, auf dem Haupte zu tragen. Ferner werden spanische Regenmäntel davon geflochten, um sich deren gegen Hitze und Regen zu bedienen. Die malabarischen jungen

Frauen drehen diese Blätter, an ihren Ecken etwas verschnitten, zum Zierrath in die Ohren. Die Spitzen von den Blättern werden statt des Papieres und Pergamentes gebraucht, und es wird darauf mit Bambunägeln, oder eisernen Griffeln, geschrieben. Endlich wird auch eine Menge von Hausrath und andern Dingen zu verschiedenen Bedürfnissen, wozu in Europa die Weide gebraucht wird, davon gemacht.

Die Blühten des Cocosbaumes, welche den Kastanienblühten gleichen, zeigen sich erst im fünften Jahre, und bald darauf die Früchte.

Oben am Wipfel, mitten unter den Blättern, steht ein Herz oder eine dicke Knospe, so an Gestalt und Geschmack viel ähnliches mit dem Blumenkohle hat. Es ist ein zwiebelhaftes, ganz weißes Mark, welches sich, wie Zwiebeln oder Knoblauch, leicht von einander absondern läßt. Es ist sehr saftig, süßen Geschmackes, und angenehmer, als die besten Nüsse. Es wird entweder roh für sich, oder wie Sellerieſalat, mit Oehl, Essig und Pfeffer zubereitet, genossen. Man kocht es auch mit Hühnern und Rindfleisch, welches noch besser als Blumenkohl schmeckt. Es wird aber dieses Herz selten gegessen, weil der Baum, wenn man es ihm wegnimmt, abstirbt. Zwischen dem Herzen und den Blättern schlagen noch einige andere Knospen, Augen oder Fruchtsprossen, aus, woraus ein gewisser Saft gezogen wird, welchen die Malaven Tuac, oder wie Andere wollen, Torri, und die Malabaren Suri nennen. Wenn man den Saft daraus ziehen will, umbindet man die Spitze oder das Ende von einer solchen Knospe mit Bindfaden, schneidet dieses Ende, welches 3 oder 4 Finger breit über das Band hervor geht, die Quere durch, und hängt einen Topf oder Krug, oder eine Kürbißflasche, oder auch ein Bambusrohr daran, da dann der Saft (woraus hernach, wenn man die Knospe ganz gelassen hätte, eine Frucht gewachsen wäre) in ein solches Gefäß herab trö-

pfelt,

pfelt, und zwar so lange, als sonst die Frucht zum Reifen Zeit haben müßte, hernach aber vertrocknet er wieder. So lange der Saft oder das Wasser tröpfelt, muß man es alle Abend und Morgen aus dem an der Knospe hängenden Gefäße ausgießen, indem man dessen den Tag über ungefähr 2 Töpfe voll, und nach der Größe und Stärke des Baumes auch wohl mehr oder weniger, bekömmt. Dieser Saft wird in den meisten ostindischen Städten mit großem Gewinne verkaufet; noch größer aber ist er für diejenigen, welche, wie ich sogleich zeigen werde, Arak daraus destilliren. Derjenige Suri, welcher aus jungen Bäumen kömmt, ist nicht so stark und spirituös, als der von erwachsenen und vollständigen Bäumen gesammlete; dahingegen letzterer auch nicht in solchem Ueberflusse, wie von jungen, zu bekommen ist. Er ist anfänglich, da er ausgezogen wird, und ehe er zu gähren anfängt, so süß und angenehm wie Weinmost, wie er dann auch, gleich dem Weine, trunken machen kann; er muß aber sofort frisch getrunken werden, weil in 24 Stunden seine Süssigkeit sich in eine Essigsäure verwandelt. Aus diesem Surisafte, ehe er noch die Säure bekömmt, machen die Europäer ihr warmes Massac-Getränk. Man nimmt nämlich einen Theil dieses frischen Suri, und den vierten Theil Arak (oder dieses destillirten in Branntwein verwandelten Suri) mit etwas Zucker vermengt, und kocht etwas Kamelheu (Schoenanthum) mit darunter, welches ihm einen angenehmen Geschmack ertheilt. Nachdem der Zucker wohl abgeschäumet, und ½ Dutzend frische Eyerdotter, nebst etwas frischer Butter darunter geschlagen, und mit gestoßenem Zucker, Muskatenblüthe und Cardamomen abgewürzt worden, wird es, so warm als Thee oder Kaffee, getrunken.

Wenn aber der Suri in eine Säure übergegangen ist, wird folgendermaßen Essig daraus bereitet. Man setzt das Geschirr, worin der Saft aufgefangen worden ist, 12 bis 15 Tage in Kalk, da dann, während Gährung,

vieler Schaum ausgestoßen wird, eine aschfarbige Materie aber zu Boden fällt, und der Surisaft in einen Essig verwandelt wird, welcher öfters stärker, als Weinessig ist, und die Perlenmutterschalen, gleich dem Scheidewasser, angreift. Man bedient sich dessen in Indien zu Salaten und andern Speisen; auch werden darin die Achiar, Mangas, und andere Früchte mehr, eingemacht.

Aus dem Surisafte wird ferner auch ein Zucker, Jagra genannt, bereitet. Man wirft nämlich etwas Kalk hinein, und kocht ihn so lange, bis er sich verdicket, wobey er beständig mit einem Löffel umgerührt wird. Man bekömmt solchergestalt einen röthlichen Zucker, welcher aber, wenn zu wenig Kalk darunter gemischet wird, nicht zu erhalten ist. Hat er hingegen aber auch zu viel Kalk, so ist eben dieses zu befürchten, es sey dann, daß er öfters, und etliche Tage hindurch, in neue Geschirre abgeseihet, und der Kalk wieder davon genommen werde, da man dann einen weißen Jagrazucker bekömmt.

Nebst dem Essig und Zucker liefert auch der Surisaft, wenn er destillirt wird, einen Branntwein, welchen die Indianer Knip oder Cula nennen, aus welchem durch abermalige Destillation der Arak entsteht, womit in ganz Indien ein großes Gewerbe getrieben wird.

Diejenigen Sprossen, welche zum Fruchttragen gesparet werden, treiben eine Traube von 10 bis 15 Früchten oder Nüssen. So lange diese Früchte halbreif sind, werden sie von den Malabaren Elevi, und von den Portugiesen Lagnehs, genannt. In diesen ist ein überaus schmackhaftes Wasser in großer Menge befindlich. Das Trinken desselben, so viel man will, schadet nicht; dann es löschet nicht allein den Durst, sondern hat auch diese Tugend, daß es andere ungesunde Wässer und böse Feuchtigkeiten, ja die Wassersucht selbst, von dem Menschen, ohne einige Schmerzen, durch den Urin abführet. Es ist bey den Indianern ein ganz gemeiner Trank, indem das ganze Jahr hindurch grüne Cocos-

nüsse

nüsse zu haben sind, worunter einige, nach Beschaffenheit ihrer Größe, zu 1 bis 1½ Nößel, oder 3 bis 4 Pfund von solchem Wasser in sich halten, welches, wenn man diese Frucht mit einem scharfen Messer eröffnet, und so bald es nur einige Luft bekömmt, wie eine Fontäne etliche Ellen hoch über sich in die Höhe springt. Dieses Wasser, dessen, wegen seiner besondern Kräfte und Tugenden, viel verkaufet wird, ist, wenn die Frucht noch jung, oder grün und frisch ist, und da sie aus dem Baume kömmt, von einem guten und annehmlichen Geruche, und etwas zuckerhaften Geschmacke, welcher aber, nachdem die Frucht älter wird, und da ihre Schale sich zu formiren anfängt, immer widerlicher wird, bis auf die Zeit, da es so weiß, wie Molken, und ganz dick wird. Denn, wenn man das erste Wasser ausgetrunken hat, oder auslaufen lassen, so pflegt sich an der inwendigen Lagnehsschale, als einen halben Finger dick, ein dicker weißer Saft, fast dem Milchrahme gleich, anzuhängen, welchen die Indianer insgemein Cochana, die Holländer aber Liplap nennen, und welcher am Geschmacke so gut, als unser rechter Milchrahm, seyn soll.

Will man aber die Lagnehs reif werden lassen, so entstehen alsdann daraus die indianischen Cocos-Nüsse, welche einen Kinderkopf groß, äußerlich mit einem Baste und einer faserigen Schale umgeben sind, worin eine große und ovalrunde Nuß mit erhabenen Striemen, gleichsam in drey Theile getheilt, anzutreffen ist, welche eine harte holzichte, einen Messerrücken dicke, und oben mit drey Löchern versehene Schale hat, darin ein süßer und weißer Kern steckt. Wir wollen diese verschiedenen Theile der Cocosnuß, wegen des besondern Gebrauches, welcher davon gemacht wird, näher betrachten.

Die äußere Schale, in Malabar Cayro genannt, die aus einem dem Hanfbaste ähnlichen Gewebe besteht, ist Anfangs grün, wird hernach, wenn sie reif zu werden anfängt, gelb, und endlich braun. Aus dem faserigen

Gewebe, Fr. Brout du Cocos, bereitet man eine sehr feste Art Hanf, den man an vielen Orten im Orient auf gleiche Art spinnt, wie man in Europa mit dem Hanfe und Flachse thut, woraus man sodann allerley Strickwerk, und sonderlich sehr gute Schiffseile machet, die an 50 Klafter lang, und fast einen halben Mann dick sind, auch sich im Salz- oder Meerwasser gut aufbehalten lassen, im Regenwasser aber, wenn sie nicht gut gepicht werden, verderben; wie dann auch die holländische Compagnie in Indien vieles davon gebrauchet.

Die zweyte Schale ist sehr glatt, sieht vor ihrer Reife weiß aus, wird aber nachher braun, und sehr hart. Am Stiele ist sie einiger Maßen eckig. Aus dieser mittlern Schale werden in Japan verschiedene Dinge, z. B. Trinkgefäße, Zuckerschalen, Punschlöffel, Pulverflaschen, Dosen, Knöpfe an die spanischen Röhre, absonderlich, wenn sie äußerlich schön polirt werden, u. d. gl. verfertiget. Insonderheit machen viele Künstler zu Dieppe, in Frankreich, die das Elfenbein so gut zu bearbeiten wissen, aus diesen Schalen sehr artige Arbeiten, die sie an verschiedene französische Oerter, sonderlich aber an die Krämer nach Paris, verschicken. Was von diesen Schalen abgeht, kann man entweder zu Tintenpulver brauchen, oder zu Kohlen verbrennen, welche den Goldschmieden sehr dienlich sind. Die Schalen braucht man auch zu einem Maße, zu flüssigen Sachen sowohl, als zu Kornfrüchten, wie oben S. 208 erwähnt worden ist.

Die dritte oder innerste Schale ist weiß, und nicht viel härter als eine ungekochte Rübe.

Das inwendige Mark oder der Kern, wird in alten Nüssen fester. Es bleibt auch noch wohl ein klares Wasser in der Höhle; allein, dieses ist bey weitem nicht so gut, wie das erstere, dessen oben S. 210, f. gedacht worden ist. Dieses Wasser wird in den jährigen Nüssen, wenn sie auch schon von dem Baume abgenommen worden, und etliche Monate an der Luft gehangen haben,

ent-

entweder dick, und zu einer runden Substanz, wie ein weißer Apfel, welcher schwammig und leicht ist, aber süß schmeckt, und wie Mandeln riecht; oder es vertrocknet endlich darin ganz und gar, und es entsteht mit der Zeit daraus eine feste und harte Materie, fast wie eine Art von einem Mandelkerne, der insgemein von der Dicke und Ründe eines in seine Schale eingeschlossenen Apfels ist; daher dann fast alle solche Nußkerne, die zu uns heraus gebracht werden, hohl und leer sind. Die Einwohner in Ost-Indien essen nur aus den grünen Nüssen das Mark, weil es mürbe und lieblich ist, mit Jagra. Dieses Mark oder Fleisch wird mit einem Spatel oder Löffel heraus gezogen, und in frisches Wasser geworfen, welches davon so weiß wie Milch wird. Mit diesem Milchwasser kochen sie Hühner oder anderes Fleisch, welches eine wohlschmeckende Brühe giebt. Sie kochen auch den Reiß darin, wie in Milch. Auf der Küste von Canara bedienen sie sich der Früchte an statt des Brodes.

Nach Herrn Kalm's Berichte, in seiner Reise nach dem nördlichen Amerika, S. 501, ist dem Seeräuber Angrias fast kein einziges europäisches Schiff entgangen, weil er seine Schiffe nur 1 Monat im Meer gelassen, und sodann mit entzwey geschnittenen Cocosnüssen, so weit sie im Wasser gegangen, abreiben lassen, da dann das Schiff theils durch das Reiben, theils durch das Oehl über die Maßen glatt geworden, und geschwinder gelaufen ist.

Aus dem Cocoskerne wird ein doppeltes Oehl von den Indianern gepresset; eines aus den frischen, welches gelinde laxirt; das andere aus den dürren oder etwas gerösteten Kernen, welches sie nicht allein in den Lampen brauchen, sondern auch bey contracten Gliedern anwenden; auch salben sie sich die Haare damit ein, welches sie glänzend, gleich und leicht zu kämmen macht, nicht weniger von allem Unflathe rein erhält. So sollen sie auch aus der obersten Rinde der Cocosnüsse einen dergleichen öhlichten Saft pressen, welcher gegen Nervenkrankheiten dienlich ist, und die Würmer im Leibe tödten, auch die damit beschmierten Gewehre vor dem Roste verwahren soll.

Endlich soll auch das Harz, welches aus dem Cocosbaume schwizt, und bräunlich, durchsichtig, und eines fetten Geschmackes ist, gute Heilkräfte besizen.

Es wird der Cocusbaum auf allen Inseln und Seeküsten in Ost-Indien, in der Südsee, und an einigen Orten in Amerika, sehr häufig gefunden, und wegen seiner großen Nuzbarkeit überall, vornämlich aber an niedrigen, ebenen und feuchten Oertern gepflanzet. Die Pflanzen werden durch Einsezung der Nüsse gezogen, welche man an solche Orte sezen muß, wo sie bleiben sollen; denn das Versezen vertragen sie nicht wohl, wenn sie nicht mehr jung sind, weil ihre Wurzeln tief und weit in den Boden sich ausbreiten; und wenn diese abgebrochen werden, so gehen die Pflanzen meistentheils zu Grunde, welches bey den meisten Arten der Palmbäume geschieht.

Wenn Jemand Pflanzen von dieser Sorte haben will, so muß er sich frische Nüsse von dem nächsten Orte, wo sie wachsen, kommen lassen. Diese müssen, nach ihrer Ankunft, in ein warmes Beet von Gärberlohe gegraben, und auf die eine Seite gelegt werden, damit diejenigen Triebe, welche aus einer von den drey Höhlungen heraus kommen, nicht durch die Nüsse beschädiget werden; sodann bedeckt man sie ungefähr 6 Zoll tief mit Lohe. Wenn die Nüsse gut sind, werden sie, in dieser Lage, in 6 bis 8 Wochen treiben; alsdann muß man sie behutsam heraus nehmen, und sie einzeln, in besondere mit Küchengartenerde angefüllte Töpfe sezen, die Töpfe aber im Glashause in das Lohbeet graben, wo die Pflanzen auch beständig bleiben müssen, indem sie zu zart sind, als daß sie in einer andern Lage fortkommen könnten. Wenn die Pflanzen in ihrem Wachsthume zunehmen, muß man sie in größere Töpfe oder Kübel sezen, und sich dabey in Acht nehmen, daß man ihre Wurzeln nicht beschädige.

Außer der gemeinen, runden und jezt beschriebenen Cocosnuß, giebt es noch eine andere, aber seltene Art, welche insgemein maldivische Nuß, maldiver Co-

cosnuß, oder indianische Gifnuß, genennet wird. Sie ist der vorigen fast in allem gleich, nur daß sie äußerlich wie ein Herz aussieht. Man nennet sie auch sonst Tavarcare; weil aber die Chineser solche als einen Abgott in ihren Häusern bewahren, und sie aller Orten aufsuchen, so ist sie schwer zu bekommen. Wenn von dieser Nuß der Bast abgesondert worden, ist sie gemeiniglich so groß, als eine Birne, ovalrund, und an beyden Orten zugespitzt, hart, schwarz und glänzend, glatt und polirt, und hat, nach der Länge hin, drey erhabene Rippen. Der trockne Kern wird sehr hart und weiß, in etwas bleich, hat obenauf viele Risse, ist gar löcherig, und ohne Geschmack. Dieser Frucht wird von den Einwohnern der maldivischen Inseln eine große Kraft wider die Kolik, Lähmung der Glieder, fallende Sucht und wider Nervenzufälle, zugeschrieben. Sie verursachet ein gelindes Erbrechen. Sie geben auch das Wasser zu trinken, welches sie in diesen Nüssen aufbehalten, und wozu sie etwas von dem Kerne gethan haben. Insonderheit aber wird der Keim, oder die Gemma Nucis Maldivensis, in Indien deswegen hoch gehalten, und nicht allein, wie der übrige Kern, gegen allerley Gift, Fleckfieber, u. s. w. gerühmet, sondern auch gar für eine Panacee gehalten. Es findet sich in der Mitte des Kernes, wie ein Auge, in der Größe eines kleinen Taubeneyes, ist hart, glatt und glänzend wie die Perlen, meistentheils gelb, nur an dem einen Ende etwas weiß.

Cocospflaumenbaum, oder vielmehr Cocospflaumenstrauch, in Indien, ist 8 bis 9 Fuß hoch, und hat auf allen Seiten viele Aeste, die sich ziemlich ausbreiten. Die Rinde ist schwarz und glatt, und die Blätter sind ziemlich groß, länglichrund und dunkelgrün; die Früchte beynahe so groß, als Pflaumen, aber rund, und von Farbe einige schwarz, andere weiß, und noch andere röthlich. Ihre Haut ist sehr dünn und glatt, das Fleisch aber weiß, weich und schwammicht, daran man eher

saugen, als es zerbeißen kann; insgemein sind sie süß und angenehm, werden auch für sehr gesund gehalten.

Cocou, siehe Guckguck.

Cocquelicot, wilder Mohn; siehe unter Mohn.

Cocodrile, siehe Krokodill.

Corn, siehe unter Schlüsselblume.

Codebec, Fr. Caudebec, ein feiner Hut aus Lämmerwolle und Ziegenhaaren.

Diese Hüte heißen also, weil die erste Art davon zu Caudebec, der Hauptstadt des Landes Caux, in der Normandie, fabricirt worden ist.

Codotum, siehe Lehde.

Codicill, siehe unter Testament.

Coeffe, siehe Coiffe.

Coelisolium, Himmelsblatt, s. Gallerte, ein Pflanzengeschlecht.

Cöllnisch Bier, siehe Th. V, S. 17.

Cöllnische Erde, cöllnische braune Kreide; s. Umber.

Coena, siehe Abend-Essen.

Coeur de boeuf, siehe unter Annona.

Coeuret, eine Herzkirsche; siehe unter Kirsche.

Coffee, siehe Kaffee.

Coffre, siehe Bauch. Karren an der Presse der Buchdrucker. Koffer.

Coffre-fort, siehe Geld-Kasten.

Coffre-fort d'Allemagne, Cassenschloß; s. Th. VII, S. 687, f.

Cogmoria, Cogmorie, heißt eine sehr feine Art Nesseltuch, welches die Engländer aus Ost-Indien bekommen. Das Stück ist 16 Ellen lang, und $\frac{7}{8}$ breit.

Cognac, Coignac, eine vorzügliche Art Franzbranntwein, welcher in der Stadt Cognac, in Angoumois, gemacht wird.

Cognasse, Cognassier; siehe Quitte.

Cognée, Coignée, eine Breit- oder Holz-Axt; siehe Beil.

Cognoir, siehe Treibholz.

Cohi, ein siamisches Kornmaß, welches 40 Sestes oder 100 Cattis gleich geschätzt wird, mithin ungefähr 5000 Pfund wiegt.

Coiau, Coïer; siehe Aufschiebling.

Coiffe, Coiffüre, der Kopfputz des Frauenzimmers; besonders auch der Haarputz, oder die Aufsetzung der Haare bey dem Frauenzimmer. Siehe Frisiren. Haube. Helm. Kopfzeug.

Pro Memoria in Sachen der Damen-Coeffeurs in Paris, gegen die Parukenmacher daselbst; aus den Causes amusantes & connues, Paris 1770, st. im 54. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770.

Coignac, siehe Cognac.

Coignasse, Coignassier; siehe Quirte.

Coignée, siehe Cognée.

Coin, siehe Ecke. Eckstämpel. Keil. Münzstämpel. Quirte. Strämpel der Goldschmiede und Zinngießer. Strumpfzwickel.

Coins, siehe Eckfacetten.

Coins du cheval, die vier Eckzähne eines Pferdes; siehe unter Zähne des Pferdes.

Coix Linn. siehe Hiobsthräne.

Colarin, Colier, Obersaum; siehe unter Saum.

Colbergisches Bier, Black genannt; s. Th. V, S. 30.

Colchicum, Fr. Colchique; siehe Zeitlosen.

Colebrilla, siehe Fadenwurm, No. 1.

Colibrit oder das **Colibritchen**, ein amerikanischer Vogel, welcher wegen seiner Natur, Schönheit, Nahrung und Kleinheit, ein wahres Wunder der Natur ist.

Das Vaterland dieser Vögel, sind die wärmsten Gegenden von Amerika, und sie halten sich, das ganze Jahr durch, in großer Menge in den Wäldern daselbst auf. Der ganze Leib samt den Federn ist nicht viel gröfser, als eine Haselnuß, ein Maykäfer, oder eine große Fliege, daher man ihn auch die Vogelfliege, Fr. Oiseau-mouche, nennet. Er ist aber von so schönen Federchen, daß sein Hals, seine Flügel und sein Schnabel den Regenbogen vorstellen; auch sind seine Farben so lebhaft, daß es scheint, als ob sie in gewissen Stellungen, und vornämlich die Männchen unter der Kehle, Feuerstrahlen von sich schössen, daher die Benennung

Son-

Sonnenvogel entstanden ist. Es giebt viele Arten derselben von unterschiedener Größe, und man unterscheidet sie nach der Beschaffenheit ihrer Schnäbel, oder nach der Verschiedenheit ihrer Federn. Sie fliegen dermaßen schnell, daß man sie kaum sieht, wenn sie durch die Luft streichen. Sie bewegen auch im Fluge ihre Flügel nicht wie andere Vögel, sondern halten dieselben beständig gerade ausgestreckt, wie die Bienen, und machen, wie die Hummeln, eine Art von Gesumse, daß man sie weit eher hören, als sehen kann, weshalb sie auch unter den Namen Brummvogel, Hummelvogel, und Summser, bekannt sind. Sie heißen auch Blumenhacker, Blumenvogel, Honigsauger, und Honigvogel, L. Mellivora, weil sie bloß vom Blumensafte leben, den sie mit ihren Züngelchen aussaugen, welches viel länger, als der Schnabel, aber nicht dicker als ein feines Nädelchen, und inwendig wie ein Rohr hohl ist. Sie bewerkstelligen dieses, indem sie sich mit den Flügeln eine geraume Zeit schwebend in der Luft halten. Insonderheit sind sie in die Blühte der Ananas, und den süßen Honigthau, welchen diese Frucht ausschwitzt (s. Th. II, S. 63, f.), dermaßen verliebt, daß sie dabey öfters anzutreffen sind, wie sie dann auch eben deswegen Ananasvogel genannt worden sind.

Sie hängen ihre Nester frey in der Luft an einigen kleinen Zweigen, wodurch sie einigermaßen für den Regen gesichert werden. Diese Nester sind ungefähr halb so groß als ein Hühnerey, aus kleinen Holzfasern wie ein Korb geflochten, und mit Baumwolle und Moos sauber und zart ausgefüttert. Sie legen niemals mehr als zwey weiße, gelbgetüpfelte Eyer, von der Größe der grauen Erbsen, oder der großen Zahlperlen.

Man fängt diese Vögel mit Leimstangen, oder schießt sie mit Sand; am sichersten bekömmt man sie unverletzt, wenn man sie mit einer Wasserspritze bespritzt.

Die

Die Priester in Surinam essen keine andere Vögel, als diese. Ob sie gleich im Tode viel von ihrer Schönheit verlieren, so behalten sie doch so viel, daß die Damen sie, nachdem sie einbalsamirt worden, mit den Füßen in den Ohren, als ihre schönsten Ohrgehänge, tragen. Auch halten die Amerikaner ihre Feder, vornämlich die von der Brust, sehr hoch, und wissen sie artig mit Gold zu verarbeiten, und legen damit die Bilder der Heiligen aus. In Europa dienen die Colibriten nebst ihren Nestern zu einer Zierde für die Naturaliencabinete.

Colifichets, siehe Flitterstaat.

Colik, siehe in B.

Colik, (Wind-) siehe Blähungen.

Colique, eine Art Porzellanschnecke; siehe Cauris.

Colis, wird zuweilen in Lyon und andern Handelsplätzen, statt des italiänischen Collo gesagt, d. i. Päcke oder Ballen mit Kaufmannswaaren. Siehe Collo.

Colla, Fr. Colle; siehe Leim.

Collateriren, eine Art des Baumpfropfens; siehe unter Pfropfen.

Collation, Fr. Collation, nennet man 1) ein leichtes Abendessen, welches an Fasttagen (wo man des Tages eigentlich nur eine Mahlzeit thun darf), die Stelle der gewöhnlichen Abendmahlzeit vertreten soll. Oder auch 2) jede andere Mahlzeit, die zwischen der Zeit des Mittagessens und Abendessen gegeben wird; eine kleine Nachmittags- oder Vespermahlzeit; eine Zwischenmahlzeit. Oder auch 3) ein wirkliches Abendrepas, welches man aber deswegen keine ordentliche Mahlzeit nennen will, weil es etwann in einer kleinern Anzahl Gerichte, oder auch nur in kalten Gerichten und Erfrischungen, besteht.

Collationiren, Fr. Collationner, eine Abschrift mit dem Originale vergleichen, oder auch, zwo andere Schriften gegen einander halten, um versichert zu seyn, daß sie durchaus, den Sachen und Worten nach, von einerley Inhalte sind.

Hiebey kann man auf eine gedoppelte Art verfahren: 1) daß man beydes, das Original und die Abschrift, vor sich lege, vom Anfange bis zu Ende, immer ein kleines Stück aus dem Originale auf einmal lese, und darauf sogleich eben dieses in der Abschrift von Wort zu Wort nachsehe; 2) daß eine Person nur das Original, und die andere nur die Abschrift vor sich habe, wobey die eine ihr Exemplar nur ablieset, und die andere genau Achtung giebt, ob auch alles so in ihren Exemplaren stehe.

Besonders bey den Buchdruckern, Buchhändlern und Buchbindern, heißt collationiren, die Bögen eines ungebundenen Buches nach der Signatur untersuchen, um zu erfahren, ob es vollständig (complet) ist, und die Bögen in der gehörigen Ordnung liegen.

Vom Collationiren oder Durchblättern eines rohen Buches, s. Anweis. zur Buchbinderkunst, 1. Abtheil. Leipz. 1762, 8. S. 5—10, und 63.

Collatsche, eine Art eines runden Gebackenen; siehe Kolatsche.

Colle, siehe Leim.

Colle de farine, siehe Kleister.

Colle de poisson, siehe Hausenblase.

Collecten, nennet man überhaupt Gelder, welche zu den Zwecken einer Gesellschaft von den Gliedern derselben nach gewisser Anlage zusammen gebracht werden. Daher das im gemeinen Leben übliche Zeitwort collectiren, sowohl eine Collecte, freywillige oder befohlene Gaben sammeln, als auch active, die Unterthanen collectiren, d. i. sie besteuern, eine Abgabe anbefehlen.

Wenn in der bürgerlichen Gesellschaft, alle Macht für das gemeine Beste zu sorgen, und die dazu gehörigen Gelder und andere Mittel durch Anlagen auf alle Glieder aufzubringen, entweder auf ordentlichen Fuß gesetzt, oder nach Gutbefinden dem Regenten überlassen ist: so ist dieser es eigentlich, dem das Recht seine Unterthanen zu collectiren zukömmt, und der eben deswegen ein wachendes Auge zu haben befugt ist, daß dieselben sich nicht zum Theil durch freywillig unter sich ausgemachte Collecten zu den allgemeinen Landesanlagen selbst entkräf-

kräften, oder solche gegen die Absichten der großen bürgerlichen Gesellschaft, davon sie nur kleine Theile sind, anwenden, oder wenn sie von andern einem Theile aufgeleget werden, damit auch diese nicht durch das Collectiren die Unterthanen aussaugen.

Ob daher gleich auch insbesondere den Handwerkszünften und Innungen, zu ihren besondern Zunftzwecken, da man Zunftrechte verstattete, auch von der hohen Landesobrigkeit nachgelassen werden mußte, gewisse Collecten und Geldstrafen von ihren Gliedern zu gemeinen Ausgaben zu ziehen, so kann doch, nach jezt gedachtem hohen landesherrlichen Rechte, den Zünften unmöglich ohne Aufsicht und ohne gewisse Schranken verstattet werden, Collecten unter sich auszumachen und anzulegen, sondern es müssen 1) die Arten der Collecten bestimmet, und das Quantum von der Obrigkeit festgesezet werden; 2) müssen sie auch recht angewendet und berechnet werden; über beydes aber 3) der Obrigkeit das Recht der Aufsicht und Direction zukommen. Diejenigen Collecten der Zünfte, welche beständig bestimmt sind, heißen die ordentlichen; und diese werden insgemein zu den Almosen, zur Versorgung der Wittwen und Waisen, der Kranken, der verarmten Glieder, und der Aufnahme der Kunst, der Schönheit und des Debits ihrer Arbeit, zum Abtrag einiger Innungsabgaben in andere kirchliche und bürgerliche Cassen, wie auch zur Besoldung und Belohnung derjenigen Personen, die an der Ordnung der Zunft und ihren Einrichtungen arbeiten, gewidmet, das Quantum gesezet, u. s. f.

Collegium, L. Collegium, Fr. Collège, eine jede zu einem gewissen Zwecke und besondern Geschäfte bestimmte Gesellschaft mehrerer, wenigstens dreyer Personen; diese Personen selbst als ein Ganzes betrachtet, und der Ort wo sich dieselben versammeln.

Ein Collegium ist von einem Corpus unterschieden; denn jenes besteht in etlichen Personen, dieses aber in etlichen Collegiis.

Collegium, (Forst-) siehe in F.

Collegium medicum & chirurgicum, von dessen Nutzen in einem Staate, siehe Medicinal-Anstalten.

Collet, Fr. Collet. 1) Derjenige Theil der Kleidung, welcher um den Hals geht. In dieser Bedeutung sagt man

man nur noch im gemeinen Leben, Jemanden bey dem Collere fassen. 2) Eine Art von Kamisölern, ohne Aermel und Taschen, die insgemein von Büffel- oder andern Thierhäuten gemacht sind, und welche noch ein Theil Kriegsleute, die bey der Cavallerie dienen, zu tragen pflegen.

Collier, siehe Halsband. Kummet.

Collo, ein italiänisches Wort, bedeutet bey den Kaufleuten so viel, als ein Stück, Kiste oder Ballen Waaren. Siehe auch Colis.

Collybus, siehe Aufgeld.

Colmar, Colmars, Colmart, eine Art Birn; s. Th. V, S. 466.

Colmarkraut, siehe Anagallis.

Colocasia, siehe Th. II, S. 475.

Colochinte, Colocynthis; siehe Coloquinthe.

Colombe, siehe Fügebank. Taube.

Colombier, siehe Taubenhaus.

Colombin, Columbinfarbig, Taubenhalsfarbig, Fr. Colombin, gorge de pigeon, eine bleiche Purpurfarbe, die dem Violet sich nähert, dergleichen viele Tauben am Halse zu haben pflegen.

Die künstliche entsteht aus der Vermischung des Blauen mit dem Carmesin, sonderlich wenn die Zeuge etwas mehr mit Alaun und Weinstein gekocht werden; denn geschieht es weniger, so bekömmt man Grieß-Farben.

Colomline, siehe Bley-Stein.

Colonnes, Colonnes, oder Piasters-Colonnes, Span. Colunario, nennet man im spanischen Amerika die Piasters, welche in Potosi geprägt werden, weil sie auf einer Seite die berühmten Columnen oder Säulen Herculis haben, mit der Devise: Plus ultra. Man zieht sie den mexikanischen vor, nicht zwar, als ob sie von einem höhern Gehalte wären, sondern weil sie mit keinem Firnisse überstrichen sind. Die von Ferdina-

VI. wiegen genau 1 Unze Silber, und sind in England wohl bekannt. Siehe Piaster.

Colon, Colonist, siehe Colonie.

Colonell-Fractur, eine Art deutscher Lettern; siehe unter Fractur.

Colonie, Pflanzstadt, L. Colonia, Fr. Colonie, ein Ort der von Ausländern angebauet worden; imgleichen diejenigen fremden Einwohner, welche sich an einem fremden Orte niederlassen, als ein Ganzes betrachtet. Das Mitglied einer fremden Colonie, wird ein Colonist, oder Pflanzer, L. Colonus, Fr. Colon, genennet. Man errichtet die Colonien entweder in entfernten Gegenden, oder im eigenen Lande.

I.

Die ersten sind nichts anders, als eine Anzahl Menschen beyderley Geschlechtes, und von allerley Stande, die aus einem Lande oder einer Stadt aus und in ein ander Land, oder eine andere Stadt zieht, um sich allda niederzulassen, das Land zu bauen, wie auch Handel und Gewerbe zu treiben.

Man kann zwo Gattungen der Colonie unterscheiden. Die erste geschieht aus Noth, vornämlich um folgender Ursachen willen: 1) Wenn ein Volk, das sich zu sehr vermehrt hat, und folglich in dem Lande, in welchem es wohnt, nicht hinlänglichen Unterhalt findet, entweder ganz; oder zum Theil, aus demselben auszieht, und sich in ein ander Land wendet, wo es mehrern Unterhalt für sich zu finden hoffet. 2) Wenn ein Volk, das in einem rauhen und schlechten Lande wohnt, ein angenehmeres und besseres Land zu seinem Aufenthalte suchet. 3) Wenn ein Volk von einem Feinde, welcher das Land oder die Stadt verwüstet, oder solches nicht neben sich leiden will, aus dem Lande oder der Stadt gejaget wird. 4) Wenn ein Volk um der Religion, oder verschiedener anderer Ursachen willen, gar zu sehr gedrücket wird, und daher auszieht, und eine andere Wohnung suchet. 5) Wenn

verschiedene Personen um ihres Verbrechens willen nach andern unbewohnten Ländern zur Strafe versetzet werden.

Eine andere Art sind diejenigen, welche die Erweiterung des Handels und den Anbau gewisser Länder zur Absicht haben, dergleichen diejenigen sind, welche die Portugiesen, Spanier, Franzosen, Engländer, Holländer, und einige andere europäische Nationen, seit zwey Jahrhunderten nach Asien, Afrika und Amerika, geführt haben, und noch itzt auszuführen, theils um vermittelst derselben einen ordentlichen Handel mit den Einwohnern dieser Länder zu unterhalten, oder das Land daselbst zu bauen, Zuckerrohr, Indig, Kaffee, Gewürze, und andere dergleichen kostbare Waaren, welche Europa so hoch schätzet, und welche der europäische Erdboden hervor zu bringen nicht im Stande ist, zu pflanzen.

Die vornehmsten von diesen Colonien sind: 1) in Amerika, sowohl in dem mitternächtigen als mittägigen Theile dieses Landes, sonderlich in Peru, Brasilien, Mexiko, Canada, Missisi, i oder Louisiane, Acadien, Virginien, Neu-England, die Hudsons-Bay, die antillischen Inseln, St. Domingo, und die andern großen Insein; 2) in Afrika, die Insel Madagascar, das Vorgebirge der guten Hoffnung, das grüne Vorgebirge, die Inseln bey diesem Vorgebirge, und alle die weitläuftigen Küsten, die sich von diesem Vorgebirge bis an das rothe Meer erstrecken; und endlich 3) in Asien, das so berühmte Batavia, der Holländer; Goa und Diu, der Portugiesen, und einige andere weniger beträchtliche Colonien der Franzosen, Engländer und Dänen.

Eine solche ausländische Bevölkerung heißt Colonien aussenden, oder Pflanzstädte anlegen.

Die Aussendung allzu starker Colonien, ist eine der Hauptursachen der Entvölkerung eines Staates. Ich sage mit Bedacht: allzu starker; denn sonst sind die Colonien einem Staate mehr nützlich, als schädlich. Ihr Nutzen besteht: 1) in der größern Consumtion der Landesproducte, die ein Staat seinem Pflanzorte zuschickt; 2) in Erweiterung der Schifffahrt und Vermehrung der da-

zu erfoderlichen Handwerker; 3) in der Ausfuhre einer größern Menge Waaren, welche die Colonien nöthig haben; und 4) in einem starken Ueberfluße von natürlichen und durch die Kunst hervor gebrachten Waaren, welche die Pflanzstädte dem Hauptstaate zusenden, und die dieser wieder an andere verhandelt.

Einige Colonien haben nur den Handel, und nicht eben die Eroberung und den Anbau begränzter Ländereyen zur Absicht. Die alten Colonien der Aegypter, Phönicier, Griechen und Carthaginenser, waren großen Theils von einer solchen Einrichtung; und in unsern Zeiten sind viele von denen Plätzen, welche die Engländer, Portugiesen und Franzosen auf den afrikanischen und asiatischen Küsten inne haben, eben so beschaffen. Sie sind bloß wegen des Handels mit den umher wohnenden heidnischen Völkern angelegt. Da aber die Absicht ist, andere europäische Nationen von diesem Vortheile auszuschließen: so ist eine unvermeidliche Folge davon, daß sowohl deswegen, als auch zur Vertheidigung der Magazine wider feindliche Anfälle und Streifereyen, Festungswerke, Garnisonen, höhere und geringere Beamten, Zeughäuser und Kriegsschiffe erfoderlich sind, welches nicht ohne große Summen ins Werk gesetzet werden kann. Die holländischen Colonien in Ostindien sind mehrentheils auf Eroberungen gegründet, ob sie übrigens gleich den Handel zum Hauptzweck haben. Denn, einige Länder haben sie in wirklichen Besitz genommen, einige aber ihren alten Einwohnern unter der Bedingung gelassen, daß sie ihnen zinsbar seyn und nicht das geringste wider ihr Interesse vornehmen sollen. Die Absicht hiebey aber ist keine andere, als die Erweiterung des Handels, und besonders der alle andere Nationen ausschliessende Handel mit Spezereyen. Die Unkosten dabey sind so groß, und die Anzahl der Leute, welche sich jährlich dahin begeben, so beträchtlich, daß nur ein Staat von unerschöpflichen Reichthümern, und vielen Ein-

wohnern, der eine fast uneingeschränkte Religionsfreyheit gestattet, eine Sache von so großem Umfange auszuführen im Stande ist.

Andere Colonien haben, nebst der Erweiterung des Handels, auch die Eroberung und den Anbau gewisser Länder zur Absicht. Diese haben ihren Ursprung von den Zeiten der anwachsenden Macht der Griechen und Römer, als welche beyde mächtige Nationen vielfältig in die eroberten oder durch den Krieg verheerten Länder, arbeitsame Bauersleute mit Weib und Kindern sandten, um sich in solchen eroberten Ländern anzusetzen, ihnen auch wohl einige Kriegsvölker mitgaben, solche Provinz und eingenommenes Land unter der Römer Bothmäßigkeit desto besser zu erhalten; welches aus den auf solche Colonien geschlagenen Münzen (wovon Vaillant ein eigenes Werk geschrieben hat,) abzunehmen ist, da auf einer Seite ein oder zween Ochsen, auf der andern aber ein Priester zu sehen ist, welcher die Pflugschar führet. Man sieht auch auf solchen Münzen allerley Kriegsgeräthe, welches ein Zeichen ist, daß solche Colonien ihren Ursprung von den Veteranis, oder von den alten zur Ruhe gesetzten Soldaten, genommen haben. Wo aber die Pflugschar allein erscheint, ist es eine Anzeige, daß nur gemeines Volk in eine andere Landschaft, um daselbst das Feld zu bauen, geschickt worden ist. Also sandte Agrippina, die Mutter des Nero, weil sie gern rheinischen Wein trank, eine Anzahl Winzer nach der Gegend, wo jetzt Cöln am Rhein steht, daß sie daselbst Weinstöcke, die sie vermuthlich aus Italien mitgebracht hatten, pflanzen und bauen sollten. Diese Colonie hat sich nachher dermaßen ausgebreitet, daß Colonia Agrippina oder die große Stadt Cöln daraus entsprungen ist.

Von gleicher Beschaffenheit sind auch fast, alle europäische Colonien in America oder Westindien. Ihre erste Einrichtung und jährliche Unterhaltung erfodert,

in Absicht der Menschen und des Geldes, eine fast noch beträchtlichere Stärke.

Sur les colonies, s. Journ. œconom. Avr. 1766, S. 170—173.

Von den Pflanzungen der Völker, s. Franz Bacons aus dem Lat. übersetzte moralische, politische und ökonomische Versuche, Bresl. Thorn und Lpz. 1762, gr. 8. S. 165—171.

HEINE progr. de veterum coloniarum jure ejusque causis. Gott. 1766. Disputatio altera, 1767.

Jo. Fr. Krygers Abhandlung von Colonien, s. in Herrn Prof. Schrebers neuer Cameralschr. VII. Th. Lpz. 1767, gr. 8. S. 78—89.

Phil. Jac. Marpergers Anmerkungen über die Colonien und Pflanzstädte. Dresd. 1722. 4.

Beytrag zur Geschichte der Wanderung der Deutschen außer Deutschland, s. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Samml. verschiedener ꝛc. II. Th. Bützow und Wism. 1762, gr. 8. S. 416—421. neue Cameralschr. V. Th. Halle 1766, gr. 8. S. 458—461, und VII. Th. S. 232—237.

Zu dieser Classe von Colonien, kann man gewissermaßen auch die Handwerker-Colonien rechnen, wenn nämlich eine ganze Menge Handwerksleute von einer Profession ihren Sitz entweder freywillig, oder gezwungen, auf einmal oder nach und nach an einen andern Ort hin verlegen, dadurch aber den ersten Wohnsitz von diesem oder jenem Handwerke entblößen, oder doch zum Theil verlassen, und hingegen solches an dem andern Orte aufrichten, einführen und bekanntmachen. Es kann hiezu Anlaß geben: 1. die allzugroße Menge einer Art Handwerksleute an einem Orte oder in einem Lande, die dann unproportionirlich wird, wenn es ihnen a) an Handlangern fehlt, wenn z. B. die Zeug- und Tuchmacher keine Spinner haben; b) wenn ihnen die Hauptmaterien fehlen; c) wenn sie keinen Debit ihrer Waare haben. Dahingegen sie 2. an andern Orten ein Volk finden, welches keine Handwerke oder doch dieses nicht treibt, oder die Hand besser bietet, Materialien genug hat, und die Waare sehr braucht. 3. Veranlaßt auch dergleichen Handwerkercolonien der Religions- und Gewissenszwang, sonderlich aber harte Verfolgung, oder eine unklüglich eingerichtete Einziehung ihrer Privilegien. Es ist gewiß, daß die Ausbreitung der Handwerker in Deutschland nach und nach von den ersten aufgerichteten Zünften herkomme, und die andern hin und wieder gleichsam als Colonien der alten Zünfte daher entstanden sind, die ihren Handwerksgebrauch auch zugleich mit dahin gebracht haben, als weshalb selbiger auch bey vielen Handwerken so weit in Deutschland geht. Daher kann ordentlicher Weise den Zünften das Recht, Colonien von ihren Handwerksgenossen anzurichten,

nicht versaget werden; es wäre dann, daß die Obrigkeit das Handwerk sperrete, wie viele Reichsstädte bey verschiedenen Professionisten gethan haben, als woher eben die gesperrten Handwerke kommen. Indessen haben sie doch nicht verwehren können, daß nicht heut zu Tage verschiedene solcher Colonien von den ehemals gesperrten Handwerken an andern Orten entstanden sind. Ein Beyspiel sind die kleinen Gold- und Silberdrathzieher, welche sonst eingesperrte Handwerke zu Nürnberg waren. Jezt aber sind viele Drahtzieher in Sachsen, und andern Orten. Man sagt, es sey nur durch etliche, die sich heimlich von Nürnberg hinweg gemacht hatten, geschehen, daß diese Profession anderswo bekannt worden, ob sie gleich nicht zünftig ist.

II.

Was die auf eigenem Boden anzurichtenden Colonien betrifft, da man nämlich Fremde ins Land zieht, so ist deren Nutzen für den Staat einleuchtend. Die churbrandenburgischen Länder zeigen ein augenscheinliches Beyspiel, wie die in denselben angerichteten Schweitzer- Pfälzer- Franzosen- Niederländer- und Salzburgercolonien, dem Lande in Pflanzung des Weids, Weines, Anießes, Tobaks, und anderer dergleichen Früchte, imgleichen in Anlegung herrlicher Manufacturen, großen Nutzen gestiftet haben. Insonderheit sind unter Sr. Majestät, **Friedrich des Zweyten** Regierung bis ans Ende des 1774sten Jahres, in der Churmark an 6000 neue Familien angesezt worden, welches veranlaßt hat, daß viele Brücher urbar gemacht (s. Th. VII, S. 8), und dadurch der Anbau und die Bevölkerung gar sehr befördert worden sind.

Es kömmt bey dieser Classe von Colonien zuvörderst zu untersuchen vor, wie fremde Colonisten zu erlangen seyn, und sodann, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen und Bequemlichkeit anzulegen, und wie die Colonisten gehörig anzustellen seyn, damit sie dem Staate nützlich werden.

Was das Erste betrifft, was für Maßregeln man zur Erlangung fremder Colonisten zu nehmen habe: so werde ich hiebey die Anleitung des Hrn.

v. Ju-

v. Justi, die er in Ansehung der jütländischen Heiden (zu deren Besetzung er 10000 Familien erfodert, und zu einer jeden 5 Personen rechnet) gegeben hat, in ihren wesentlichsten Stücken zum Grunde legen.

Das Erste, was in der Sache geschehen muß, ist die Publicirung eines landesherrlichen Edictes, worin der vorhandene Anbau und die den Colonisten zu ertheilenden Vortheile bekannt gemacht werden. Dieses Edict muß in möglichster Kürze, jedoch einnehmend, gründlich und wohl ausgearbeitet, die Möglichkeit des Anbaues darin vorgestellet, und die Vortheile und Unterstützungen der Colonisten angepriesen werden.

Die Vortheile und Unterstützungen der Colonisten bestehen in folgenden: 1) Freyes Eigenthum der ihnen auszutheilenden Ländereyen, mit der Versicherung, daß die Colonisten von aller Leibeigenschaft, Frohndiensten u. d. gl. bis zu ewigen Zeiten befreyet seyn sollen. Es wird auch angerathen, sie von der Enrollirung auszunehmen. 2) Eine Befreyung von allen Abgaben auf gewisse Jahre, die nach Beschaffenheit der Umstände zu bestimmen sind, und wobey man auch auf die übrigen Unterstützungen, mit zu reflectiren hat. 3) Erfodert Hr. v. Justi die Ausnahme von den ordentlichen Gerichten, so lange die Freyjahre dauern. Er will zu solchem Ende ein besonderes Coloniegericht angeordnet haben, welches aus dem Generaldirecteur des Anbaues, dem Amtmanne des Districtes, unter welchem jede Heide liegt, und dem Oeconomieinspector jeden Districtes, bestehen könnte. Dieses Coloniegericht müßte, die Freyjahre über gar keine Processe wider und zwischen den Colonisten zulassen, sondern alle Sachen nach der Billigkeit, gleichsam stehenden Fußes, entscheiden. 4) Gewisse Reisegelder für eine Colonistenfamilie. Hr. v. Justi rechnet auf einen Mann täglich 8 Ggr. auf ein Weib oder erwachsenes Kind 5 Ggr. 4 Pf. und auf ein Kind unter 12 Jahren täglich 2 Ggr. 8 Pf. wobey pro regulativa anzunehmen wäre, daß sie täglich 4 Meilen zu reisen hätten. Die Hälfte des Reisegeldes wäre ihnen von den in andern Ländern bestellten Gesandten und Agenten, bey denen sie sich zu melden hätten, die übrige Hälfte aber bey ihrer Ankunft an dem Orte ihrer Bestimmung auszuzahlen; um auf solche Weise den Verlust zu vermindern, welcher durch betrügerische Colonisten verursachet werden könnte. Wenn in einer Gegend ein ansehnlicher Transport vorhanden wäre, könne man die Colonisten auch durch einen Commissarius führen lassen. 5) Muß ihnen, bis sie selbst etwas ernden können, mit Korn und Mehl

zu ihrer Unterhaltung an Handen gegangen werden. 6) Werden ihnen, zu Erbauung eines Wohnhauses, Baumaterialien gereichet, sowohl an Steinen oder Ziegeln, die an dem Orte des Anbaues gestrichen und gebrannt werden müssen, als an Bauholz. Damit die Colonisten in den Stand gesetzet werden, sofort bey ihrer Ankunft etwas Feld urbar zu machen, würde man ihnen etwas Saatkorn reichen lassen müssen. 8) Und um ihnen Mittel an die Hand zu geben, ihre Haushaltung anzufangen, bestimmt Herr v. Justi einer jeden Familie zween Zugochsen und eine Kuh, so ihnen anzuschaffen und vorschußweise zu geben, von den Prämien aber wieder zu bezahlen wären, die man 9) ihnen, damit sie aufgemuntert würden, das ihnen zugetheilte Feld desto eher und fleißiger anzubauen, aussetzen müßte, und wozu man 4 Rthlr. auf jedes vollkommen cultivirte Feld von 1 Tonne Aussaat, oder 3 Morgen 50 Quadratruthen rheinländisch, den Morgen zu 150 Quadratruthen gerechnet, bestimmet.

Etwas über die Anlockung fremder Colonisten, s. im 1. St. des Magaz. der Regierungskunst, der Stadt- und Landwirthsch. Lpz. 1775, gr. 8 S. 179—182.

In dem von der königl. preuß. churmärk. Krieges- und Domainenkammer publicirten Avertissement, de dato Berlin, den 26. Oct. 1770, sind sämtlichen auswärtigen Fabrikanten und Professionisten diejenigen Beneficia bekannt gemacht, welche sie unverkürzt erhalten sollen, wenn sie sich entschließen, ihr Domicilium in den churmärkischen Städten zu nehmen und sich deshalb bey gedachter Kammer zu melden. Es hat nämlich ein jeder aus der Fremde kommender Fabrikant und nützlicher Professionist folgende Beneficia zu genießen:

1. Die Werbungs- und Enrollirungsfreyheit sowohl für sich als die Seinigen, und werden ihm deshalb, wenn es verlangt wird, besondere Protectoria ausgefertiget.
2. Sind selbige nicht allein von allen bürgerlichen Lasten, sie haben Nahmen wie sie wollen, drey Jahre frey, sondern sie haben auch
3. eine dreyjährige Accise - Consumtionsfreyheit aus den Acciscassen, wo sie sich niederlassen, zu genießen, als welche ihnen bey ihrer Niederlassung ein Jahr voraus bezahlet wird. Wie dann auch
4. Diejenigen, welche sich sogleich ansässig machen, Handel und Wandel treiben, drey Jahre vom Servisbeytrag frey sind; diejenigen aber, welche bloß von eigenen Mitteln leben, nicht Häuser haben, auch keine bürgerliche Nahrung treiben, davon befreyet bleiben sollen.

5. Der-

5. Derjenige, welcher eine wüste Stelle bebauet, erhält ein Don gratuit von 150 Rthlr., auch noch überdem Baufreyheitsgelder, die, wenn er massiv bauet, nach einem bestimmten Anschlag auf 23 pro Cent vergütet werden; wie dann auch dafür gesorget werden soll, daß diejenigen, welche sich mit dem Bau nicht befassen wollen, wenn sie sonst vorzüglich gute Fabrikanten sind, mithin dem Staate besonders nützlich werden, fertige zu ihrem Gewerbe bequeme Häuser erb- und eigenthümlich sogleich zum Besitz erhalten sollen. Ferner hat derjenige, welcher eine wüste Stelle bebauet,
6. noch außer der sub No. 2. bemerkten dreyjährigen Befreyung von den bürgerlichen Lasten, eine gleichmäßig zehenjährige Freyheit zu erwarten.
7. Erhalten die Wollarbeiter aus den an jedem Orte etablirten Wollmagazinen einen Wollvorschuß, auch
8. den Stuhl zur Treibung ihres Metiers geschenkt, welches Beneficium auch andere auf Stühlen arbeitende Professionisten zu gewärtigen haben.
9. Erhalten sie die Vergütung der Transportkosten; auch sollen
10. diejenigen, welche Vermögen mit ins Land bringen, und große Etablissements und Fabriken, zu denen ein ansehnlicher Fond gehört, z. B. Lederfabriken ꝛc. anlegen wollen, nach Beschaffenheit der Umstände, und der deshalb zu machenden Sicherheit, mit Vorschüssen unterstützet werden. Endlich erhalten
11. die Professionisten in den Städten noch freyes Bürger- und Meisterrecht; die sich auf dem Lande aufbauen, die edictmäßigen Bauhülfsgelder, und verbleiben ihnen die Häuser erblich; auch genießen selbige eine fünfzehenjährige Freyheit von allen Landes-Præstandis.

Ich komme nunmehr auf den zweyten Punct, wo und an welchen Orten Colonien mit Nutzen anzulegen, und wie die Colonisten gehörig anzustellen seyn, damit sie dem Staate nützlich werden. Ich werde hiebey die vortreflichen Gedanken und Vorschläge des gelehrten Hrn. Verfassers der Berliner Beyträge zur Landwirthschaftswissenschaft, zum Leitfaden nehmen.

Zur Unterbringung fremder Colonisten pflegt man insgemein die Waldungen anzugreifen und in Ackerbau zu verwandeln, um dadurch den neuen Ankömmlingen zu ihren Wohnungen Platz und zu ihrer Nahrung Gelegenheit zu verschaffen, und solchergestalt zu verhüten, daß die alten Einwohner des Landes dadurch nicht verdrenget oder in ihrem Eigenthume verkürzet werden dürfen. Muß dergleichen, und weil sonst die Vermehrung des Volkes möglich zu machen keine andere Gelegenheit vorhanden ist, nothwendig geschehen, so wird ein vernünftiger Staatswirthschafter dabey solche Maßregeln zu nehmen wissen, daß der dem Staate dadurch entstehende Schade so wenig als möglich empfindlich, zu gleicher Zeit aber auch der Nahrungsstand der neuen Einwohner dauerhaft werde.

Zuvörderst wählet man in diesem Falle billig solche Gegenden, wo vor andern ein Ueberfluß an Holz anzutreffen ist. Wer die fast in allen Ländern so häufig angelegten neuen Colonien durchzureisen Gelegenheit hat, der nimmt nicht ohne Befremdung wahr, daß ein großer Theil derselben auf einem unfruchtbaren Fichtengrunde errichtet sind. Hiedurch wird eine Menge brauchbares Holz verwüstet, und den neuen daselbst angesetzten Einwohnern eine nur sehr dürftige und wenig dauerhafte Nahrung verschaffet, wodurch denselben, weil sie, in der Hoffnung ihren Zustand zu verbessern, ihr Vaterland verlassen haben, in der Folge zu vielen Klagen Anlaß gegeben wird. Der Boden, wo Kiefern und Fichten wachsen, ist gemeiniglich ein sehr leichtes und sandiges Erdreich. So lange er neu ist, bringt er etwas Rocken und Buchweizen. Nach wenigen Jahren aber ist seine natürliche Unfruchtbarkeit eine einem Jeden in die Augen fallende Sache. Und da er, seiner Natur nach, auch sehr schwer durch die gewöhnliche Düngung in tragbarem Stande zu erhalten ist, so ist es kein Wunder, wenn die daselbst angesetzten Besitzer, nach Verfließung der ersten

Jah-

Jahre, entweder ganz und gar verschwinden, oder doch in sehr armselige Umstände gerathen.

Ist man in die Nothwendigkeit gesetzt, zum Unterbringen der neuen Landesbewohner, einen Theil der Waldungen anzuwenden, so ist es nicht rathsam, daß man ganze und große Dörfer beysamen anlege, und solche mit vielem Ackerbau zu versorgen suche. In großen Wäldern giebt es allenthalben hin und wieder freye Plätze, wo entweder gar kein, oder nur wenig Holz steht. In den großen Waldungen wächst auch vieles Gras, welches wegen der Entlegenheit wenig oder gar nicht genutzet werden kann. Dergleichen in den Wäldern befindliche freye Plätze bestimme man zu einzelnen Wohnungen und Ackerplätzen der neu anzusetzenden Colonisten. Man richte ihre Nahrung dergestalt ein, daß die Viehzucht ihr Hauptwerk sey, und an Acker ihnen mehr nicht, als zur eigenen Consumtion nöthig ist, beygeleget werde. Das Gras, welches bisher in den großen Wäldern verfault ist, und keinen Nutzen gebracht hat, wird hiedurch ebenfalls nutzbar. Die Viehzucht des Landes, wozu sich dergleichen Waldungen am besten schicken, und eine für alle Gegenden taugliche Art Vieh liefern, wird auf solche Art vermehret, und können dadurch viele Summen, die sonst für fremdes Vieh aus dem Lande gehen müssen, erspart werden.

Man trifft dergleichen Beyspiele in den sonst höchst unfruchtbaren Gegenden der Neumark und einem Theile von Hinterpommern, sonderlich im polzinischen Busche, und im Dramburger Kreise, wirklich an. Es werden dergleichen Etablissements Buschkathen genennet. Die Besitzer derselben geben einen gewissen jährlichen Geldzins. Und da sonst die dortigen eingesessenen Unterthanen arm und dürftig sind, daß sie mehr von der Herrschaft, als diese von ihnen, bekommen: so befinden sich hingegen die Pächter der sogenannten Buschkathen in den besten Umständen, und sie sind diejenigen, auf welche die Eigenthümer der Landgüter die sicherste Rechnung machen können.

Wäre

Wäre aber auch dieses alles nicht zureichend, den aus der Fremde herbey kommenden neuen Landeseinwohnern die erfoderliche Nahrung zu verschaffen, oder zu der vorgeschlagenen Weise keine bequeme Gelegenheit vorhanden: so würden dennoch in den meisten Staaten, nach ihrer gegenwärtigen Verfassung, Mittel genug, solche zu versorgen und unterzubringen, übrig seyn, ohne sich in die schädliche Nothwendigkeit, deshalb die besten und nutzbarsten Wälder verwüsten zu dürfen, gesetzt zu sehen.

Zuvörderst wäre der Abbau der überflüssigen Aecker eine reiche Gelegenheit, eine Menge von Colonisten mit den besten Nahrungen zu versorgen. Zwar hätte hiebey ein jeder Eigenthümer, bey Besetzung der dadurch entstehenden neuen Nahrungen, vornämlich sein Augenmerk auf einheimische, und besonders seine eigene Unterthanen zu richten; inzwischen würde, insonderheit im Anfange, und ehe das Land sich in sich selber hinlänglich bevölkern können, auch für fremde Ackerleute hinlängliche Gelegenheit zum Unterkommen übrig bleiben, und die Eigenthümer hätten sich hiezu willig finden zu lassen um so mehrere Ursache, wenn ihnen die von dem Landesherrn zum Anbau der Colonisten bestimmten Hülfsgelder zu gute kämen. Es würde gewiß in solchem Falle mancher Gutsbesitzer sich eben so sehr um auswärtige Colonisten bemühen, als es ihm jetzt, wenn ihm solche angeboten werden, zuwider ist. Nur müßten die auf solche Art unterzubringenden Colonisten auch wirklich Ackerbauverständige seyn. Sie richten sonst dem Eigenthümer nur Schaden an, und bleiben bey den Nahrungen dennoch Bettler.

Sollen die fremden Colonisten dergestalt, daß das Land einen wahren Nutzen davon hat, untergebracht und versorget werden, so müssen diejenigen, denen solches aufgetragen ist, eine genaue Kenntniß von dem Zustande sämtlicher Gewerbe haben. Sie müssen wissen, ob und wo in einem jeden Gewerbe es noch an tüchtigen Leuten und Arbeitern fehle. Demnächst müssen

müssen sie die künftige Nahrungsart der neuen Bürger nicht eher bestimmen, als bis sie ihre Fähigkeiten gehörig geprüfet, und zu welcher Lebensart sie sich am besten schicken, auf das genaueste untersuchet haben. Unter diesen Maßregeln wird ein jeder in sein rechtes Fach kommen, und auch die schlechtesten unter den Colonisten zur Aufnahme der allgemeinen Wohlfahrt brauchbar werden.

Im Fall auch der in Vorschlag gebrachte Abbau der überflüssigen Aecker, die Menge der aus fremden Staaten zu uns kommenden neuen Einwohner zu versorgen, nicht im Stande, oder darauf, als auf eine entfernte und noch nicht zur Wirklichkeit gediehene Sache, gegenwärtig noch keine Rücksicht zu nehmen wäre: so giebt es, in unsern gegenwärtigen Staaten, noch andere Mittel zur Erreichung dieses Endzweckes. Es sind Mittel, die in steter Bereitschaft stehen, und deren Anwendung nur auf den Willen des Landesherren ankömmt. Man trifft nämlich noch allenthalben eine Menge von Acker und Ländereyen an, die, weil sie nicht in rechten Händen sind, zum offenbaren Nachtheil des Staates auch nicht recht bewirthschaftet werden. Ihre Besitzer und Eigenthümer sind zu ganz andern Geschäften bestimmt, und weil sie entweder den Ackerbau nicht gehörig verstehen, oder sich dadurch von ihrem eigentlichen Hauptgewerbe abhalten lassen, so leidet das gemeine Wesen in beyden Fällen. Entweder die Bestellung des Ackers, oder die dabey habende anderweitige Handthierung, wird vernachlässiget. Dergleichen Beschaffenheit hat es vornämlich mit dreyerley Arten von Ackerbesitzern. Einmal gehören hieher alle diejenigen Bürger in den Städten, welche bey einem Handwerke oder einer andern städtischen Nahrung zugleich den Ackerbau treiben. Demnächst kann man dazu die Kirchen und andere milde Stiftungen rechnen, deren Einkünfte in der Abnutzung gewisser ihnen zugehörigen Ländereyen bestehen. Endlich kommen auch die Priester mit ihren Widmuthen und Aeckern, mit dem größten Rechte, unter diese Zahl. Eine ausführlichere

An-

Anzeige, wie dieses auf die vortheilhafteste Art möglich zu machen sey, findet man im I. B. der Berl. Beyträge zur Landwirthschaftswiss. S. 421—467.

Endlich ist es auch nicht wohlgethan, daß man die auswärtigen Colonisten in einem Orte und in einer Gegend, ohne sie mit Einheimischen zu vermischen, beysammen ansässig macht. Sie kennen die hiesige Landesart noch nicht, und begehen daher aus Unwissenheit manchen Fehler, der den Anfang ihrer Nahrung doppelt schwer macht, welchen sie aber, wenn sie unter Einheimischen wohnten, bald zu verbessern Gelegenheit haben würden. Sie können auch auf der andern Seite, manches Gute, so für unsern Ackerbau nützlich wäre, wissen, und dieses geht für die Einheimischen, die von ihnen abgesondert leben, ebenfalls verloren. Wären sie aber durch eine ganze Provinz oder durch das ganze Land vertheilt, so würde beydes vermieden werden. Die Colonisten würden sich besser dabey befinden, und das Land mehrern Vortheil haben. Man gebe nur dasjenige, was der Bau der Colonistenhäuser kostet, an die Gutsherren, so werden sie allenthalben eine willige Aufnahme finden.

Von Anlegung und Einrichtung eines Colonistenhauses, siehe unter Haus.

Colonie-Gericht, siehe oben, S. 231.

Colonie-Handel, Außer demjenigen, was hievon bereits oben S. 227, f. vorgekommen ist, werde ich auch noch unter dem Art. Handel ein und anderes darüber zu sagen, Gelegenheit nehmen.

Colonie-Körbe, eine gewisse Art der Einrichtung von Bienenkörben; siehe Th. IV. S. 649, fgg.

Colonist, siehe im Artikel Colonie; imgleichen unter Concession.

Colonnade, eine Reihe Säulen unter einem Gebälke; siehe Säulenstellung.

Colonailles, siehe Stützstäbe.

Colonne, siehe Columne. Säule.

Colonnes, eine Münze; siehe Colomnes.

Colo-

Colonus, wird in einigen, sonderlich märkischen Gegenden, nach der gemeinen Landpredigersprache, der angenommene Hälfpachter genannt, durch welchen sie die Hufen Land, die sie außer ihren Meßkorn und Accidenzien besitzen, bewirthschaften lassen.

Colophonium, (vulgo Calfonium, Calfonig) Spiegelharz, griechisches Pech, L. Colophonium, Resina Colophonia, Colophane, Colophone, heißt diejenige harzige Materie, welche übrig geblieben ist, nachdem man durch die Destillation alles, was von einem leichten Oehl im Terpenthin gewesen ist, abgezogen hat. Das beste muß gelb und durchsichtig seyn. Es wird auch Fiedel- oder Geigenharz, in einigen Gegenden auch Geigenpech und Geigenwachs, genennet, weil die härenen Bögen der Geigen damit bestrichen werden, damit die Saiten desto schärfer und reiner klingen. Es wird auch zur Verzinnung des Kupfers gebraucht, und zur Zubereitung des Firnisses, mit welchem die Künstler die auf die Häute getragenen Silberblätter vergolden, genommen. Wenn man das Colophonium, nachdem es vorher in Branntwein eingeweicht und wieder getrocknet worden, unter das klare Schießpulver thut, hat es die Kraft, das Pulver merklich zu verstärken, und noch einmal so weit zu treiben. Ferner brauchen es die Wundärzte zu Pflastern, daß sie davon dick und zusammenziehend werden; ingleichen die Apotheker, welche ein gutes Wundöhl davon bereiten, welches die Schmerzen lindert, und sowohl inn- als äußerlich gebraucht werden kann. Man bedient sich des Colophonium auch, die Haare im Gesichte zu vertreiben; wie ich unter dem Art. Haar zeigen werde.

Dem Plinius zufolge hat es seinen Namen von der Stadt Colophone in Jonien, woher es anfänglich gebracht wurde.

Colophonium, (falsches) siehe Arcaçon.

Coloquinthe, Coloquinthenapfel, L. Colocynthis, Fr. Coloquinte, ist eine dicke, runde und einer Faust große

große Frucht, welche eine weiße, lederichte Haut, und ein sehr leichtes schwammichtes Mark, von einem überaus bittern, widrigen, ja abscheulichen Geschmack hat, so daß auch denen, die damit nur umgehen, alles bitter schmeckt und riecht. In solchem Marke sind viele Fächlein, in welchen kleine, platte Samenkörner liegen, die so dick wie Melonenkörner, jedoch viel kürzer, fleischiger und härter sind, und von Farbe gelblich und weiß aussehen. Diese Früchte, welche wegen ihres überaus bittern Geschmackes, und wegen des Erbrechens und Purgierens, so sie verursachen, auch Teufels-Aepfel, oder Teufels-Köpfe genannt werden, kommen, in Kisten gepackt, sonderlich von Alexandrien in Aegypten, imgleichen von Aleppo, dem wüsten Arabien, und andern Orten im Orient, über Massilien und andere Seehäfen nach Europa, nachdem sie von ihrer äußern grüngelben Schale zuvor gesäubert worden sind. Das Gewächs selbst, welches diese Früchte erzeugt, ist eine Art von wilden Kürbissen, und wird daher auch wilder oder Wildkürbiß, bitterer Kürbiß, Cucurbita sylvestris, Cucurbita amara, Cucumerula amara, Colocynthis fructu rotundo major *Bauh.* Cucumis colocynthis foliis multifidis, pomis globosis glabris *Linn.* genannt. Es treibt einen Haufen Stängel oder Ranken, welche lang sind, und, wie die Gurken, auf der Erde herum kriechen. Die Blätter wachsen einzeln, an ziemlich langen Stielen, stehen weit von einander, sind breit und sehr tief eingeschnitten, rauch und rauh, vornämlich untenher, und mit vielen weißen Tüpflein gezeichnet. Die Blühten sind bleichgelb, und nicht gar zu groß. Sie sind, wie bey den Kürbissen, zweyerley Art, sitzen auf einem ganzen, und von oben fünfmal eingeschnittenen Kelche; einige davon tragen keine Frucht, andere aber sitzen auf derselben, welche gemeiniglich im Herbste zur Zeitigung gelangt, weshalb sie auch in Europa niemals recht zur Vollkommenheit kömmt, ob man schon das Kraut auch hier in den Gärten aufbringen kann.

Die

Die Coloquinthen müssen in noch ganzen Aepfeln kommen, wenn sie für gut passiren sollen, wenig Kerne haben, auch groß, schön, weiß, leicht, recht rund, schwammicht und markig seyn. Je größer, weißer und leichter sie sind, für desto besser werden sie gehalten. Die aufgeplatzten und zerbrochenen werden nicht gern angenommen. Zu Amsterdam werden die Coloquinthen gemeiniglich zu 35 bis 50 Stüver das Pfund verkauft. Die Fässer und Kisten werden tarirt; außerdem aber noch 2 pro Cent für gutes Gewicht, und 1 pro Cent für prompte Bezahlung Rabatt gegeben.

Die Alten haben die Coloquinthen unter viele Purgiermittel, die man in den Apotheken annoch bereitet, als ein Hauptstück vermengt.

In Frankreich macht man aus den bittern Kernen ein Vexierconfect, indem sie solche mit Zucker überziehen, und unter andern Confect mischen.

Wegen ihrer Bitterkeit sind die Coloquinthen im Leime, womit man die Kräuter in die Herbaria viva klebt, von guter Wirkung, indem alsdann kein Wurm hinein kömmt.

Wenn man an einem Buche, oder an dessen Bande, Schimmel und Würmer entdeckt, so streut man ein wenig Coloquinthenpulver darauf, welches man zu dieser Absicht in einem gläsernen Fläschchen aufbehält, welches oben mit Pergament verwahrt ist, worein Löcher gestochen sind, um das Pulver dadurch ausstreuen zu können. Es ist auch nöthig, die Bücher von Zeit zu Zeit wohl abzustäuben, und bisweilen das Ausstreuen des Coloquinthenpulvers zu wiederholen.

Gazette salutaire, v. J. 1766. Nro. XIII.
Berlin. Magaz. III. Band, S. 633.

Wenn man Coloquinthenpulver in die Federn streut, womit die Betten gestopft werden, sollen sie für Motten sicher seyn.

Um sowohl Holzwände und anderes Holzwerk, als auch steinerne Mauern vor dem Einnisteln der Würmer, und besonders Wanzen, zu verwahren, kocht man Vitriol in einem Decoct von Coloquinthen, und bestreicht damit die Fugen, wie ich unter dem Art. Wanze umständlicher zeigen werde.

Vom Besprengen der Getraidesaaten mit Coloquinthenwasser, als einem Mittel, das Abfressen derselben von Heupferden oder Schillebolden zu verhüten, siehe unter Heu-Pferd.

Es kommen die Coloquinthen auch unter die schwarze Farbe auf Seide, wie aus dem Art. Schwarzfärben der Seide zu ersehen seyn wird.

Es ist übrigens auch die Coloquinthe, wegen des für die Prophetenkinder daraus zubereiteten Gemüses, 2. Kön. IV. 38—41 merkwürdig.

Heinr. Christ. Alberti Abhandlung von des Propheten Elisä wunderbaren Verbesserung des Coloquinthengemüses, st. in No. 29. der wöchentlich. Hall. Anz. v. J. 1754.

WILH. ERN. EWALD diss. de pulte colocynthidum, farina per Elisam condita.

CL. KIRSTENII exercitatio phytophilologica de colocynthide prophetica & cocco. Stetin. 1651. 4.

Coloriren, Fr. Colorier, den Gegenständen, die man malt, diejenigen Farben, Lichter und Schatten geben, welche diese Gegenstände, nach Beschaffenheit ihrer Stellung, und nach dem Grade ihrer Entfernung, in der Natur haben.

Colorist, siehe den folgenden Artikel.

Colorit, Fr. Coloris, Ital. Colorito, heißt, in der Maleren, die Kunst, die natürliche Farbe der Gegenstände durch die Nachahmung vermittelst künstlich gemischter Farben darzustellen.

Im deutschen nennt man Colorit insgemein die Farbengebung, wiewohl dieses deutsche Wort die Sache nicht hinlänglich auszudrücken scheint; denn Colorit ist eigentlich die Wirkung der Farbengebung, der Effect, welcher aus der Mischung und Placirung der Farben eines Ge-

Gemäldes entspringt. Ein Maler, der seine Stärke im Colorit hat, der in seinen Gemälden die natürlichen Farben, Lichter und Schatten der Gegenstände trifft, wird daher ein Colorist, Fr. Coloriste, genannt.

Freundliches Colorit, siehe in F.

Coloß, L. Colossus, Fr. Colosse, eine riesenförmige Statüe, eine Bildsäule von ungeheuerer Größe. Daher colossisch; Fr. Colossal, Colossien, eine Statüe oder ein Gemälde, so Riesengröße hat.

Colporteur, Hausirer, Tabuler-Träger; s. Hausiren.

Colsa, Colza; siehe Rübsamen.

Colubri, siehe Colibrit.

Colubrine, siehe Schlangenwurzel.

Columba-Holz, s. unter Adler-Holz, im I. Th. S. 421.

Columba, siehe Taube.

Columbarium, siehe Nüstloch. Taubenhaus.

Columbinfarbig, siehe Colombin

Columna, siehe Säule.

Columne, Fr. Colonne. Hierunter versteht man, in den Buchdruckereyen, die gesetzten Lettern einer Seite irgend eines Buches zusammen genommen, oder auch die abgedruckte Seite selbst. Gespaltene Columnen, die in zwo oder mehr Spalten von oben herunter getheilt sind. Die oberste Reihe einer Columne enthält jederzeit die Columnenzahl, und außerdem noch einen Columntitel, oder statt dessen eine kleine Leiste. Nachdem eine Columne entweder mit einer geraden oder ungeraden Columnenzahl numerirt ist, wird sie entweder gerade oder ungerade genannt.

Colutea, siehe Linsenbaum.

Colymbus, siehe Taucher.

Coma aurea, eine Pflanze, siehe Gold-Haar.

Coma senilis, ein Kraut; siehe unter Haberwurzel.

Comarum, rothes oder Wasserfünffingerkraut; siehe unter Fingerkraut.

Comb oder **Carnok**, ist in England der Name eines Kornmaßes, welches insonderheit zur Ausmessung gewisser Hülsenfrüchte, als: Erbsen, Bohnen ꝛc. gebraucht wird.

Comble, siehe Dach. Gipfel.

Combuſtio, Combustio, Brandschaden; siehe Th. VI. S. 361. fgg.

Cometenbänder, siehe unter Band.

Commande, *Ouvrage de commande*; s. Bestellte Arbeit.

Commanditaire, siehe im folgenden Artikel.

Commandite, oder Societé en Commandite, Gemächlichkeitsgesellschaft; siehe Compagniehandlung, und Complimentirer.

Ein solcher Handlungsassociirter, der nur das Geld in die Handlung hergiebt, nicht aber selbst handelt, sondern den ganzen Betrieb der Handlung seinen Compagnon überläßt, heißt im Französ. Commanditaire.

Commentchen, im gemeinen Leben, eine kleine flache Schüssel, Soßen oder eingemachte Sachen ꝛc. darin auf die Tafel zu setzen. Man hat sie von Zinn, Fayence, Porzellain, Silber ꝛc.

Imgl. ein kleiner flacher unten halbrunder Becher, auf Reisen daraus zu trinken.

Vermuthlich ist dieses Wort aus irgend einer fremden Sprache hergenommen worden; aber im Grunde ist es doch deutsch. Das Niederf. **Kumm**, **Kump** und Holländ. Komme, bedeutet eine tiefe Suppenschüssel, und Spühlkumpf, den tiefen Spühlnapf zu den Theeschalen. Das Diminut. **Kumpken**, Holländ. Kommeken, und das Hochdeutsche **Commentchen** bedeutet also einen kleinen Kump. Siehe **Kump**

Commerçant, siehe Großhändler.

Commerce, siehe den folgenden Artikel.

Commercium, Commerz, Fr. Commerce, ein sehr ohne Noth aus dem Lat. Commercium entlehntes Wort, die Handlung und das Handlungswesen auszudrücken. Daher der Commercien-Rath, ein fürstlicher Rath, der für die Aufnahme des Handlungswesens zu sorgen hat, oft aber auch weiter nichts ist, als ein Hof-Factor, der

der für die Anschaffung der Bedürfnisse des Hofes Sorge trägt, und alsdann zuweilen auch Commercien-Commissarius heißt. Commercien-Collegium, oder Commerz-Collegium, ein Collegium, welches aus Commercienräthen besteht, und auch wohl collective der Commercien-Rath genannt wird. Commercien-Deputation. Commercien-Gericht. Commercien-Inspector. Commercien-Tractat. Ueber alles dieses werde ich mich unter dem Artikel Handel umständlicher erklären.

Commercien-Intendant in Frankreich; siehe unter Intendant.

Commettant, siehe Committent.

Commis, ein Committirter, Fr. Commis, heißt überhaupt eine Person, der man etwas committirt oder anvertraut; oder der man eine gewisse Verrichtung aufträgt, von welcher sie Rechenschaft abzulegen hat. Es ist dieses Wort sowohl bey den Finanzwesen, bey den Zoll- und Accisämtern, bey Gerichts- und Stadtschreibereyen, als auch insonderheit bey den Kauf- und Handelsleuten, Banquiers, Wechselagenten oder Mäklern, und andern Personen, die sich in die Handlung oder dahin einschlagende Dinge mengen, gebräuchlich. Erstern Falls sind sie gemeiniglich Einnehmer, oder Visitatoren, und andere dergleichen Bediente; letztern Falls aber die, so der Kaufleute Cassen, oder ihre Bücher halten, oder sonst ihre Geschäfte besorgen, und heißen daher sonst auch Cassierer, Buchhalter und Factors. Siehe diese Artikel.

Bisweilen pflegen einige, aus Mißbrauch oder Unachtsamkeit, einen solchen Committirten oder Commissionär auch wohl Committenten zu nennen.

Commiß-Brod und Mehl, s. Th. VI. S. 752. f.

Commis-Führer, siehe Caper.

Commissär, nach dem Franz. Commissaire, oder Commissarius, nach dem Lateinischen; überhaupt ein je-

der, dem ein Geschäft von dem andern aufgetragen ist. Besonders, Jemand, den ein Oberherr an seine Unterthanen schickt, ein Geschäft bey denselben auszurichten. Oft sind es auch beständige Würden, die die Besorgung eines gewissen Geschäfts mit sich führen, welches in der Zusammensetzung näher bestimmt wird. Daher Gränz-Commissarius, Kammer-Commissarius, Kriegs-Commissarius, Marsch-Commissarius, Post-Commissarius, Proviant-Commissarius. u. s. f.

Gewisse Staaten pflegen zuweilen einen Cameralisten in die Provinzen zu schicken, Untersuchungen anstellen und Anordnungen machen zu lassen. Diese zum Trost des Landmanns, zu Abstellung der Mängel und Mißbräuche zu Vermehrung der Einkünfte, u. s. w. ausgesandte Bevollmächtigte pflegen Commissarien, und ihr Auftrag eine Commission genannt zu werden. Der Zufall, der Eigensinn, der Rang, die Freundschaft, haben nicht selten bey der Wahl der Commissarien eine entscheidende Stimme; zuweilen geht der Hauptzweck nur dahin, dem Commissarius Gelegenheit zu verschaffen, sich aus der Schuldenlast zu reißen: und fast immer wird die Absicht der Versendung nicht ganz, oder doch sehr langsam erreicht, worán bald zu eingeschränkte, schlecht ausgedruckte, oder übel verstandene Befehle, bald das Object der Untersuchung, bald die Ränke der dabey interessirten Leute, bald die Schwäche oder Bosheit des Untersuchers selbst, Schuld ist.

Der Staat kann bey Absendung eines Commissarius keine andere Absichten haben, als entweder von der wahren Beschaffenheit gewisser Gegenstände völlig unterrichtet zu seyn, oder eine bereits entschiedene Sache pünctlich auszuführen, und zur Wirklichkeit bringen zu lassen. In beyden Fällen ist der Commissarius dem Staate, oder dem Regenten, oder von wem er sonst den Auftrag erhalten hat, allein Rede und Antwort zu geben schuldig; alle andere Subordinationen, alle übrige Betrachtungen, gehen

hen das Object der Untersuchung nichts an. Der Commissarius muß thun, und thun können, was derjenige, so ihn gesandt hat, selbst thun würde, wenn er sich dem Geschäfte unterziehen könnte oder wollte; folglich dürfen weder die gebieterischen Erinnerungen seiner sonstigen Vorgesezten, noch die sanften Empfehlungen des schönen Geschlechts, noch die Drohungen der Großen, noch die weisen Ermahnungen eines Gewissenraths, wenn er auch das Gewissen des Regenten selbst in der Cur hätte, einigen Eindruck auf ihn machen. Pflicht, Ehre, Gewissen und Zufriedenheit mit sich selbst, diese treue Gefährten aller rechtschaffenen Handlungen, befehlen, daß man gerade durchgehen, und sich lieber allen möglichen Verdruß und Gefahren, ja der Ungnade des Regenten selbst aussezen, als die Wahrheit beleidigen, oder solche verschweigen, verstecken und verstümmeln solle.

Ist dieses wahr; ist ein Commissarius so mancherley Gefahren und Unannehmlichkeiten bloßgestellt: so kann ihm auch nicht verdacht werden, wenn er auf einem mit Behutsamkeit abgefaßten und den Umständen genau angemessenen Commissoriale, oder Vollmachtsbrief, besteht. Wenn nun (wie es nicht selten geschieht) derjenige, der das Commissoriale abfaßte, den Gegenstand der Untersuchung nicht recht kennt: so muß es entweder eine allgemeine Vollmacht (die zuweilen gemißbraucht wird) enthalten, oder es kann unmöglich auf die Lage der Sache und dahin einschlagende Umstände genau passen; mithin wird der durch dergleichen verstümmelte, öfters unrichtige Vorschriften eingeschränkte Commissarius gezwungen, bey jedem Schritt anzufragen, die Sachen zu verzögern, oder Fehler über Fehler zu begehen. Hat sich der Verfasser unverständlich ausgedrückt, oder Zweydeutigkeiten erlaubt, so wird die Sache noch kizliger. Ist das Object der Untersuchung verworren, und mit Nebenumständen durchflochten, die mit einander in Betrachtung gezogen zu werden verdienen, der Commissarius

aber nicht berechtigt, in diese Nebensachen hinein zu gehen, so wird er wenig fruchtbares ausrichten. Ist endlich die Sache außer dem Gesichtskreise des Commissarius, oder verändern herrschende Neigungen die Gegenstände der Sachen in seinen Augen; so dient er denjenigen, zu welchen er gesandt ist, nicht zum Trost, sondern zur Züchtigung, und der Staat erhält durch diesen wohlbesoldeten Missethäter irrige Begriffe, die nur gar zu oft das Unglück ganzer Provinzen ausmachen.

Wie aber, fragt sich, soll dann ein ächter Commissarius zu Werke gehen, wenn er seine Pflichten redlich erfüllen will, gleichwohl die Sachen nehmen muß wie sie sind, und nicht wie sie seyn sollten? Es ist ihm nicht anders zu rathen, als daß, wenn er auf seine Gefahr ein ehrlicher Mann seyn, und sich mit der Ueberzeugung rechtschaffener Handlungen, mit dem Troste, das Unglück der Menschen vermindern zu können, mit der Hoffnung, daß ihm die Nachwelt Gerechtigkeit widerfahren lassen werde, begnügen will, er sich 1) keinen Geschäften unterziehe, die außer oder über seinen Gesichtskreis sind, 2) keine Untersuchung übernehme, deren Object man ihn nicht ganz sehen lassen will, 3) keine Zeit zur Untersuchung sich vorschreibe, oder sich bereden lasse, nur die Oberfläche des Geschäfts zu berühren, und schwankende Berichte zu erstatten, um seine Geschäftigkeit rühmen zu hören; daß er endlich 4) sich von allen Vorurtheilen für oder wider das Object der Untersuchung losmache, vor allen nur möglichen Considerationen Augen und Ohren verstopfe, mithin blos das Wahre zu erforschen, dem Unterdrückten zu helfen, das allgemein nützliche dem weniger nützlichen vorzuziehen, und seine Berichte so abzufassen trachte, daß er a) die Lage und Beschaffenheit der Sache kurz, lebhaft und natürlich schildere, b) die Meinungen vor und dawider unverstümmelt, auch in ihrer völligen Stärke vortrage, und c) mit seinem commissarischen Gutachten, welches aus den beyden ersten Gliedern

dern des Berichtes gezogen seyn, und keines fremden Aufputzes bedürfen muß, den Bericht schließe.

Von den zu den Aufhebungsgeschäften der Gemeinheiten verordneten Oeconomie- und Justizcommissarien, siehe unter Gemeinheit.

Durch ganz Schlesien sind Commissarii perpetui, welche den Titel als Justizräthe führen, angeordnet, von welchen alle in Justizsachen auf dem Lande vorfallende Commissiones, eben so wie in Kammer- und Policeysachen von den Landräthen geschieht, und auch vornämlich die Taxationen der Landgüter, verrichtet werden. Siehe Taxationen der Landgüter.

Commissär, (Fourage-) siehe in F.

— — (Stall-) siehe unter Furrage.

Commissaires de quartiers, siehe Quartiermeister.

Commissarius loci, siehe unter Stadt-Regiment.

Commission, L. Commissio, Fr. Commission. 1. Die Vollmacht, Gewalt, die man Jemanden giebt, ein Geschäft auszurichten, der Auftrag. Jemanden Commission geben, etwas zu verrichten. 2. Das aufgetragene Geschäft selbst. Viele Commissionen auf sich haben. 3. Diejenigen Personen, welche von einem Höhern zur Ausrichtung eines Geschäftes abgeschickt worden, oder auch mehrere solcher Personen, als ein Ganzes betrachtet. Sich eine Commission ausbitten.

Bey Kauf- und Handelsleuten, bedeutet Commission insonderheit die Ordre, Vorschrift oder Vollmacht, die einer dem andern giebt, für ihn und in seinem Namen Waaren einzukaufen oder zu verkaufen, oder seine Banco- und Wechselnegotien zu besorgen, u. d. gl. Es sind diese Commissionen überhaupt zweyerley, nämlich eine empfangene und eine gegebene Commission. Jene nennt man, wenn Jemanden von einem ausländischen Kaufmann Ordre aufgetragen wird, Gelder oder Waaren in Empfang zu nehmen, solche weiter zu senden, wieder auszuliefern, auszuzahlen, oder zu verkau-

sen, oder andere Waaren dafür einzukaufen; Schulden einzucassiren, Schiffe zu befrachten, zur See versandte Güter assecuriren, und Wechsel acceptiren zu lassen, nebst andern bey der Handlung vorkommenden Verrichtungen mehr; wofür derjenige, der solches verrichtet, (welcher Factor oder Commissionär, gleichwie der Principal Committent genennt wird,) seine gebührende Provision oder Factoreygebühr empfängt; siehe Commissions-Handlung. Gegebene Commissionen sind hingegen von unserer Seite, was oben von des Factors Seite gemeldet worden, daß wir nämlich einem andern Waaren in Commission, für uns zu verkaufen, zusenden; oder auch diese oder jene Waaren für uns einzucassieren, Ordre geben. In beyderley Fällen werden in den Handelsbüchern besondere Rechnungen erfordert. Siehe Commissions-Waaren.

Commission (Bücher-) zu Leipzig, siehe Th. VII. S. 204. fgg.

Commission (Hof-) siehe in H.

Commissionär, aus dem Fr. Commissionaire, heißt eben das, was Commissarius; nur daß jenes mehr unter Privatpersonen, unter Personen gleiches Standes, üblich ist. Ueberhaupt bedeutet dieser Ausdruck einen jeden, dem eine gewisse Commission aufgetragen worden; bey den Kaufleuten aber insbesondere einen Agenten oder Factor. In diesem letztern Verstande ist also ein Commissionär derjenige, der Jemanden in Commission für Geld bedient, für ihn ein- und verkauft, Waaren und Geld empfängt oder wegsendet.

An allen Orten auf dem Erdboden, wo einiger Handel getrieben wird, giebt es wohl keine reichere, qualificirtere und ansehnlichere Compagnie von Commissionären, als der Engländer ihre in der Stadt Smirna. Sie besteht gemeiniglich aus 80 oder 100 Personen, die fast alle junge Edelleute, und öfters auch Lordssöhne, die aus den besten Häusern entsprossen sind. Da es nun in England für die unter dem Adel, welche Handlung treiben, nichts nachtheiliges, in Ansehung der Engländer aber

auch

auch keine Handlung vortheilhafter, als die Levantische, ist: so ergreifen die meisten jungen Herren von adeligen Familien diese Parten, entweder ihre Umstände zu verbessern, oder ihr Glück höher zu treiben. Weil sie aber nöthig haben, die Lehrzeit auszustehen, welche in England sieben Jahre ist; so verdingen sie sich auf solche Zeit an irgend einen großen Kaufmann von der levantischen Compagnie, welcher sich vermittelst 3 oder 400 Pfund Sterling, die er dafür bekömmt, verbindlich macht, sie nach den ersten drey Jahren ihrer Lehrzeit nach Smirna zu schicken, wo er ihnen nicht allein seine Geschäfte mit ansehnlichen Besoldungen anvertraut, sondern ihnen auch erlaubt, für ihre eigene Rechnung zu handeln; welches ihnen dann Mittel an die Hand giebt, herrlich zu leben, so lange sie in der Compagnie der Commissionärs stehen, und sie zugleich in den Stand sezt, wenn sie daraus treten, nach England zurück zu kehren, und daselbst dem Geblüte, woraus sie entsprungen sind, anständige Bedienungen zu verwalten.

Wenn etwa unter diesen Commissionären einige Streitigkeiten über Handlungssachen entstehen: so urtheilt darüber der zu Smirna befindliche Consul der englischen Nation in der ersten Instanz; wie hingegen der zu Constantinopel residirende Ambassadeur, an welchen wider jenes seine Urtheile appellirt werden kann, sie in der lezten Instanz entscheidet.

Uebrigens werden die Commissionärs in allen levantischen Stapel- und Handelsplätzen Coagis genannt. S. oben S. 196. Savary parfait Negociant, Th. II. S. 386. fgg.

Ganz besonders heißt auch Commissionär, im Wechselstyl, derjenige, welcher den Präsentanten einen Wechsel bezahlen soll, und sonst auch der Acceptant genennt wird.

Commissions-Bedienung, siehe Factorey.

Commissions-Buch, Ordre-Buch, oder Advis-Buch, Fr. Livre des commissions, ordres ou avis, ist eine von den nöthigen Handelsbüchern, worin man alle Commissionen, Ordren und Aviso schreibt, die man von seinen Correspondenten empfängt. Auf die ersten zwey Blätter des Buchs macht man ein alphabetisches Register, welches die Folia anzeigt, wo jeder der Correspondenten eingetragen ist. Man läßt den Rand dieses Buchs etwas breit, damit man an die Seite der Artikel,

tikel, wenn die Commissionen vollzogen sind, eine Nota machen könne. Einige aber lassen es nur dabey bewenden, daß sie die Artikel, wenn die Sache vorbey ist, durchstreichen.

Ein Formular findet man im I. Th. der Einleit. zur doppelten Buchhaltung, Wien 1764. 4. S. 168.

Commissions-Conto, s. Commissions-Rechnung.

Commissions-Gebühren, Fr. Droit de commission, heißt die Belohnung, die ein Commissionär für seine mit der ihm aufgetragenen Commission gehabte Mühwaltung empfängt. In Banco- und Wechselsachen aber gebraucht man gemeiniglich vielmehr das Wort Provision, als Commissionsgebühren, welches letztere nur von Waaren gesagt wird, und die man sonst auch Factoreygebühren nennt. Siehe Commissions-Waaren.

Commissions-Handlung, Factorey-Handlung, Fr. Commerce par commission, heißt diejenige Handlungsart, da eine Person an dem Orte ihres Aufenthaltes, einer an einem andern Orte wohnenden Person, gegen Genießung einer ordentlichen Provision, d. i. Belohnungen wegen der Mühwaltung, bedient ist; es bestehe nun solche Bedienung in Disponirung baarer Gelder, Wechselbriefe, ein- und verkaufen gewisser Waaren, oder deren Spedirung, u. d. gl. m. in welchem allen des Committenten Ordre aufs genaueste nachgelebt werden muß, solchergestalt, als wenn derselbe in eigener Person an dem Orte des Commissionärs wäre. Bey dieser Handlung, welche, nach der gegebenen Beschreibung, für Rechnung eines andern geschieht, und wobey der Handelsmann, der sie treibt, weiter nichts als seine Mühe und Besorgung anzuwenden, hingegen aber auch außer seiner Provision keinen weitern Nutzen hat, hat man vornämlich zu sehen: auf 1) den Committenten, 2) den Commissionär, 3) die Commission oder Ordre, 4) die Commissionswaaren, 5) die Commissionsrechnung,

und

und 6) die Commissionsgebühren, oder Provision, von welchen allen aber besondere Artikel handeln.

Es ist der Commissionshandel ein groser Vortheil für einen jungen angehenden Kaufmann, sonderlich den, der keine grose Mittel hat. Denn ausser dem, daß er seiner neuen Handlung schon ein treffliches Ansehen giebt, und einen guten Grund zu dem Credit legt, welchen ein Kaufmann haben muß: so sortirt ein junger Kaufmann seinen neu eröfneten Laden, Gewölbe oder Magazin mit solchen Commissionswaaren, gleich als wenn solche sein eigen wären. Er darf kein eigenes Capital darein stecken, verdient nach seiner Provision zu 2 oder mehr Procenten dazu, und bezahlt nach und nach, als die Gelder eingehen, seinem Principal.

Von der Commissionshandlung, s. den 3ten Band der wienerischen Nachr. und Abhandlungen aus dem Oeconomie- und Commerzwesen, a. d. J. 1769. Wien gr. 8. S. 81. fgg.

Von den Geschäften für andere, oder von den Commissions- und Expeditionsgeschäften, s. Hrn. Jo. Carl May Versuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswissenschaft, II. Th. Alt. und Lüb. 1770. gr. 8. S. 390. fgg.

Heinr. Balth. Rothens, Diss. de commerciis institoriis, vulgo Factorey- oder Commissionshandlung. Jen. 1682. 1736.

Commissions-Rechnung, Commissions-Conto, wird von denen gehalten, die Commissionen haben. Solche Conto debitiren sie für der Committenten Einkauf etniger Waaren; hingegen creditiren sie selbige, da solche Waaren abgeladen, versandt, und darüber eine Rechnung formirt worden, und zwar für den völligen Preis, nebst Unkosten und Provision. Daß aber ein Committent nicht sogleich beym Einkauf der Waaren debitirt wird, geschieht darum, weil man verschiedene Waaren für verschiedene Personen, und nicht auf einen Tag, einkaufen möchte, auch weil solche Waaren in einer gleichen Versendung bestehen, und von dessen gänzlichen Belauf mit Unkosten und allem, an den Committenten eine Rechnung gesandt wird, wofür dessen Conto correnti zu debitiren.

Was in der Commissionsrechnung unter **Waaren-** und unter **Personen-Rechnung** verstanden werde, und wodurch diese Rechnungen Debet und Credit werden, findet man, ausser obigen von der Commissionshandlung namhaft gemachten Schriften, in Ludovici Kaufmanns-Lexicon, Th. II. Col.

Col. 494. fgg. desgl. in Bohns wohlerfahrnem Kaufmann Th. II. S. 178. fgg.

Commissions-Waaren, oder Commissions-Güter, sind entweder solche, die man für andere Leute Rechnung zu verkaufen oder einzukaufen hat; oder die man andern Leuten zuschickt, oder ihnen für unsere Rechnung einzukaufen Ordre ertheilt.

Der Ein- und Verkauf der Waaren sind die beträchtlichsten Gegenstände der Commissionshandlung. Es findet sich bey diesen Geschäften zuweilen die Gelegenheit, eine in Commission zum Verkauf liegen habende Waare selber zu gebrauchen, wenn man nämlich eine Commission zum Einkauf der nämlichen Waare bekömmt. Da man nun von dem einen die Ordre zum Verkauf, und von dem andern den Auftrag zum Einkauf hat: so kann auf eine rechtmäßige Weise an beyden Provision berechnet, und diese folglich vermittelst einer einfachen Arbeit verdienet werden. Wenn man dieses aber thun will, so wird vor allen Dingen erfordert, daß die Waare gut sey, und daß man sie dem einen nicht zu theuer ansetze, noch dem andern zu wohlfeil berechne, und so auch umgekehrt, sondern ein jeder muß den wahren marktgängigen Preis genießen, damit man sich auf jeden Fall rechtfertigen könne.

Da sich ein Commissionär zum Selbstschuldner der Waare macht, welche er für seine Freunde einkauft, so ist es ihm nicht zu verdenken, wenn er in dem Ausborgen vorsichtig zu Werke geht. Wenn man inzwischen nicht gern eine Commission abschreiben will, und gleichwohl dem Besteller nicht traut, so kann man sich eines Kunstgriffes bedienen, der öfters gute Dienste leistet. Wenn nämlich die Waaren nicht unmittelbar an den Besteller versandt werden, sondern an eine Mittelsperson, welche ebenfalls einen Commissionär vorstellt, gehen, so kann man an diesen melden, daß er die Waare bis auf nähere Verfügung in Verwahrung behalten möge, um inzwischen zu sehen, ob man Remessen bekömmt, oder ob auf die Anfrage, welche man möchte gethan haben, eine günstige Nachricht eingeht. Hat man auf jenen, den Spediteur zu trassiren Ordre, so meldet man ihm, daß, wenn er die Wechselbriefe für des Bestellers Rechnung annimmt, die Waare an ihn befördert werden könne, sonst aber

solle er sie auf nähere Verfügung liegen lassen. Traut der acceptirende Commissionär jenem auch nicht recht: so kann er durch allerley verzögernde Vorgebungen die Sachen so zu lenken suchen, daß er, bey Verfall der Wechselbriefe, die Waare noch in seiner Gewalt hat; und werden ihm dann die Gelder zur Bezahlung nicht eingesandt, so kann er die Waare rechtmäßig zurück halten.

Hier ist der Unterschied zu bestimmen, in welchem Fall dergleichen Waaren für Rechnung des Absenders, oder des Bezogenen, liegen bleiben. Wenn letzterer dem ersten antwortet: er nehme die Tratte für Rechnung des Bestellers nicht an, so bleiben die Waaren ohne Widerspruch für den Absender liegen. Meldet aber der Bezogene: „Ich habe die für „Rechnung des Hrn. N. N. auf mich entnommene Summe „acceptirt, und werde mit der für ihn an mich gesandte Waa„re, seinen Willen gemäß verfahren:“ so hat der Absender oder Einkäufer keinen Theil mehr daran, sondern der Acceptant tritt an dessen Stelle, und alles, was erfolgt, betrifft denselben allein. Man muß daher, als Acceptant, sich nicht mit einer solchen Antwort übereilen, weil alsdann keine Wiederrufung statt findet; und sie darf auch nicht gelten, indem sonst der einkaufende Commissionär in einer fortwährenden Gefahr und Ungewißheit bleiben würde.

Wenn man eine vorgeschriebene Ordre hat, zu welchem Preise der Einkauf geschehen soll, und solche nicht zu erlangen sind, so thut man wohl, den Einkauf zu unterlassen, und dem Besteller davon Nachricht zu geben; es wäre dann, daß der Unterschied sehr gering wäre. Alsdann aber muß man sehr aufmerksam untersuchen, ob ein Abschlag in solchen Waaren zu vermuthen ist; indem, wenn ein solcher kurz darauf erfolgte, der Committent daher Anlaß nehmen könnte, Chicanen zu machen.

Der Verkauf in Commission geschieht für des Eigenthümers Gefahr; der Commissionär ist daher um so mehr verpflichtet, auf sichere Käufer zu sehen, damit er das ihm anvertraute Capital nicht vorsetzlich oder unachtsamer Weise in Gefahr setze. Will der Eigenthümer gar keine Gefahr tragen, so kann er den Commissionär del Credere stehen lassen (d. i. daß er für die Zahlung der auf Zeit verkauften Waaren Bürge ist;) und

alsdann

alsdann kann es ihm gleichviel seyn, an wem seine Waare verkauft wird; wann solches aber nicht geschieht, so muß der Commissionär in der Verkaufrechnung den oder die Käufer anzeigen, damit er sich legitimiren könne, wenn ein Bankerort vor der Bezahlung erfolgen sollte. Wann nun die Gelder für in Commission verkaufte Waaren eingekommen sind, so muß dem Eigener davon Nachricht gegeben werden, damit er melden könne, was mit den Geldern geschehen soll, wenn er nicht bereits seine Verfügung deswegen ertheilt hat.

Ein Commissionär, welcher für verkaufte Waaren del Credere steht, bleibt in der Verbürgung ohne Bestimmung einiger Zeit, bis die Gelder eingegangen sind; ohne besondere Verabredung bürget er aber nicht für die Wechselbriefe, welche er für solche Gelder einkauft. Wenn der Käufer auch noch so lange mit der Bezahlung zögert, so hat man dennoch nicht nöthig, voraus zu remittiren; will man es gleichwohl thun, und man steht nicht del Credere, so ist ja nicht zu unterlassen, dabey zu melden, daß die Gelder noch nicht eingegangen seyn, und daß man die Rimessen in voraus gebe, doch ohne sich wegen des Einganges der Gelder in einige Verbindlichkeit zu setzen.

Commissoria Lex, ist ein bey Käufen und Verpfändungen gebräuchlicher Vertrag, da bey einem Kaufe bedungen, und bey etwa errichteten Kaufcontracten die Clausel angehängt wird, daß, wenn das Pretium oder Kaufgeld nicht auf einen gewissen bestimmten Tag gezahlt würde, die Sache als nicht verkauft gehalten, und der ganze Kaufcontract für null und nichtig geachtet werden solle; bey Verpfändungen aber, daß, wenn die Schuld nicht binnen einer bestimmten Zeit bezahlt wird, das Pfand dem Creditor dafür eigen seyn solle, welches letztere aber nach den Gesetzen in dem Falle verbothen ist, wenn weniger Geld, als ein Pfand werth ist, darauf geliehen wird, ob es gleich unter dieser Bedingung geschehen möchte. Ich werde hierüber das Nöthige unter den Art. Kauf-Contract und Pfand beybringen.

Hier-

Hienächst wird auch Commissoria Lex der Behelf oder die Exception genennet, so einem Vergleiche angehänget wird, dergestalt, daß, wenn solchem binnen gewisser Zeit zuwider gehandelt wird, der Vergleich unkräftig seyn soll.

Commissoriale, siehe oben, S. 247.

Committent, Fr. Commettant, heißt derjenige, welcher einem andern die Besorgung seiner Geschäfte committiret oder anvertrauet. Man bedient sich aber dieses Wortes bloß in der Handlung, da es im Gegensatze des Commissionärs gesaget wird.

Committirter siehe Commis.

Committirter Wechsel, siehe Wechsel-Commission.

Commode, Fr. Commode. Unter dieser Benennung versteht man zuvörderst einen mehrentheils mit drey oder vier Schubkasten (Schubladen), versehenen, und zur Aufbehaltung der Wäsche, Kleider oder anderer Sachen bequem eingerichteten niedrigen Tischschrank, dessen Körper von Kienen- oder Eichenholze zugeschnitten, und die Furnirung von Nußbaum- Pflaumenbaum- Cedern- Mahagony- oder anderm ausländischem Holze aufgeleimt ist. Das Maß der Länge pflegt 3 Fuß, zu den Mannskleidern aber 3½ bis 4 Fuß zu seyn. Die Tiefe ist 2 Fuß, und bisweilen noch 3 oder 4 Zoll darüber. Die Handhaben an den Schubkasten sind mehrentheils von Messing, Domback oder anderm gelben Metall. Die Tischblätter oben darauf können auch von Marmor ꝛc. seyn. Wenn über eine Commode noch ein Schreibeschrank in die Höhe hinauf angebracht ist, so heißt es ein Commodenschrank; außerdem giebt es noch mancherley Sorten nach der verschiedenen Größe, Form und Bestimmung dieses Hausrathes, als Eck-Commoden, Pfeiler-Commoden, Schreibe-Commoden ꝛc.

In Brandgefahr sind Commoden weit leichter zu retten, als gemeine Kleider- und Weißzeugschränke, zumal wenn sie an beyden Seiten mit starken Handgriffen, oder unten mit vier beweglichen Räderchen von festem Holze, versehen sind.

In Verlassenschaften sind die Commoden Hausrath, und gehören nur alsdann zur Gerade, wenn Geradestücke der Frau darin gelegen haben.

Die Verfertigung der Commoden, findet man in Hallens Werkstätte 3 Band, S. 60, f. und in Sprengels Handwerke 1 Ausgabe, S. 75 beschrieben.

Vormals nannte man auch die von Draht gebogenen, mit Leinwand oder Seide überzogenen und nach dem Kopfe eingerichteten runden Teller, worauf die Fontangen oder Aufsätze angestecket und befestiget wurden, Commoden.

In Frankreich führt eine Art Hauben, welche das Frauenzimmer gleich fertig aufsetzen kann, eben diesen Namen; und in den vordern deutschen Reichsländern tragen die Frauenspersonen so genannte Commodchen von Zitz, Kattun ꝛc.

Commun, Fr. le Commun, heißt an den Höfen der Großen, der Speisesaal für die Livreebedienten.

Commungüter siehe Gemeindegüter.

Commune, siehe Gemeinde. Gemeinheit.

Comödianten, Comödien, siehe in K.

Compagnie, Association oder Societät, L. Societas, Sodalitas, Fr. Compagnie, Association oder Societé. 1) Die Zusammenkunft zwoer oder mehrerer, sich zu unterhalten und zu belustigen, und dergleichen Personen selbst; in beyden Fällen nur im gemeinen Leben. In Compagnie gehen. Eine lustige Compagnie, Gesellschaft. 2) Die Gemeinschaft der Absichten, Handlungen, Güter, und die daraus entstehende Verbindung; auch nur im gemeinen Leben. Mit Jemanden Compagnie machen, einerley Verrichtung mit ihm unternehmen, einerley Weg mit ihm antreten, mit ihm zu einer gewissen Absicht in Verbindung treten. Ich will Ihnen Compagnie leisten, sagt man, wenn man einerley Weg mit dem andern zurück zu legen hat. Imgleichen diejenigen Personen, welche sich zu einerley Absicht verbinden.

Ab-

Absonderlich eignen sich diesen Namen diejenigen Kaufleute zu, welche ihren Handel dergestalt gemeinschaftlich treiben, daß sie beydes Gewinn und Verlust mit einander theilen. Ja bisweilen treten auch wohl so gar andere Personen, die sich gleich sonst mit der Handlung selbst nicht beschäftigen, mit verschiedenen Kaufleuten zugleich, oder auch ohne diese, unter sich allein, zu Beförderung ihres Vortheiles, in eine Compagnie oder Gesellschaft zusammen, und verbinden sich, einander zu Unternehmung oder Unterhaltung eines für die Handlung und Kaufmannschaft nüzlichen Etablissements, nicht allein mit ihren Capitalien, sondern auch mit ihren Rathschlägen, Bemühungen und dienlichen Anstalten, gemeinschaftlich beyzustehen. Dergleichen Compagnien werden zu gar viel- und mancherley Unternehmungen errichtet, als: 1) in Ansehung der Manufacturen; 2) zu Ausrüstung der Schiffe, sowohl zur Kaufmannschaft, als zur Caperey; 3) zu Errichtung und Erhaltung einer Banco; 4) zur Abschickung und Unterhaltung der Colonien in den neu entdeckten Ländern; 5) in der Buchhandlung, wegen Edirung großer und kostbarer Werke; 6) bey vorhabenden Kriegesrüstungen zu Wasser und zu Lande, zu Lieferung der Lebensmittel, und in Ansehung der leztern absonderlich zu Besorgung der Fourage, Hospitäler; kurz, über alle Arten der Handlung, im großen oder im kleinen, welche große Capitalien und außerordentlichen Beystand erfordern, und über die Kräfte eines einzigen Negocianten gehen. Ungeachtet aber die Worte Compagnie, und Societät, oder Gesellschaft, in der That und im Grunde einerley Sache anzeigen: so macht der Gebrauch dennoch zwischen beyden einigen Unterschied; immaßen 1. das Wort Societät oder Gesellschaft, bloß von 2 oder 3, oder doch nicht viel mehrern, Handelsleuten gesaget, das Wort Compagnie hingegen von einer größern Anzahl zusammen verbundener Personen verstanden wird, deren Bestimmung aber bloß

auf dem mehrern oder wenigern Beystande gerühet, dessen, diejenigen, welche auf solche Art in Compagnie oder Gesellschaft zusammen treten, zu ihren vorhabenden Unternehmungen oder Etablissements nöthig zu haben glauben. Daher werden dann auch diese Arten von Gesellschaft überhaupt in 1) öffentliche große privilegirte Compagnien, und in 2) particuläre, oder bloß unter etlichen wenigen errichtete Societäten oder Handlungsgesellschaften, abgetheilet. Hienächst äußert sich zwischen den kleinern Societäten oder Gesellschaften, und den eigentlich so genannten Compagnien, auch noch II. ein anderer Unterschied, daß nämlich diese letztern, insonderheit wenn sie ausschließende Privilegien haben, anders nicht, als mit landesherrlicher Einwilligung errichtet werden können, und deshalb so genannte Octroyen oder andere Patente und landesherrliche Verordnungen nöthig haben; da es hingegen in Ansehung der erstern bloß auf den Willen und die Bedingungen der Gesellschaften ankömmt, welchen sie einander kund gethan, und worüber sie sich durch gewisse, eben daher so genannte Compagnie- oder Gesellschafts-Contracte unter und gegen einander verglichen und verbunden haben.

Endlich wird auch das Wrt Compagnie in Handlungssachen vorzüglich von den großen Gesellschaften gebrauchet, welche wegen der ausländischen Handlungen und der dazu nöthigen Schifffahrt von langen Reisen bereits errichtet sind, oder noch errichtet werden. Solcher Compagnien sind hin und wieder zu verschiedenen Zeiten viele aufgerichtet worden, die aber weder gleiches Glück noch gleichen Bestand gehabt haben. Der chinesischen Compagnie ist bereits oben, S. 69, f. Erwähnung geschehen. In der Folge dieses Werkes wird der übrigen berühmtesten, unter dem Artikel der Oerter und Länder, wovon sie den Namen haben, als: Emdener, Grönländische, Hamburgische, Hudsonsbay, Isländische, Levantische, Ost- und Westindische ꝛc. gedacht werden.

Sollen

Sollen große Handlungskompagnien oder Gesellschaften. L. Societas mercatoria, Fr. Compagnie de commerce, für sich und für die allgemeine Landeshandlung Nutzen stiften, so ist dabey auf folgende Stücke Rücksicht zu nehmen; und zwar in Ansehung ihres Interieurs: 1) daß eine gute Wahl solcher Handlungsbranchen getroffen werde, die das Land, neben einer vortheilhaften Traffik, entweder zu eigener Consumtion oder zur Verschönerung seiner Fabriken, nutzen kann. Denn, wählet man solche Artikel, die blos durch auswärtigen Absatz distribuiret werden müssen, so profitirt davey zwar freilich die Landeshandlung wohl etwas; allein, der Nutzen verbreitet sich bey weitem nicht so allgemein unter alle Nahrungsstände, und es ist überhaupt in einem Lande nur wenig auf den Handlungsvortheil zu rechnen, wenn die Landeshandlung nicht in der Traffik ihre Hauptforce hat. 2) Gehört eine gute Berechnung dazu, um den Fond zu den vorgesetzten Operationen wohl und richtig abzumessen. 3) Es muß dieser Fond, unter einer Direction erfahrner, und von der auswärtigen sowohl als besonders einheimischen Handlung genaue Kenntniß habenden Vorsteher, in der bestmöglichsten Ordnung, dirigiret werden.

In Ansehung der Verbindung, in welcher eine Handlungsgesellschaft mit der übrigen und einzelnen Landeshandlung steht, ist folgendes anzumerken: 1) Eine Handlungsgesellschaft muß durchaus nicht die einzelne Handlung hindern, oder wohl gar unterdrücken. Man fällt gemeiniglich bey Einrichtung solcher Handlungscompagnien, um sie recht zu unterstützen, auf solche ihr zuzuwendende Vortheile, die sie auf keine andere Weise, als mit Nachtheil der übrigen Landeshandlung, genießen können. Dieses ist ein sehr unbilliges Verlangen, wenn es von Seiten der Interessanten gefordert wird, und perthevisch von derjenigen Seite, die solche accordiret. Der gemeinschaftliche und ansehnliche Fond, der einer solchen Compagnie zusammenzubringen zugelassen wird, und die Unterstützung, die sie dadurch zu ihren Operationen erhält, weshalb sie auch solche weiter, als ein einzelner Kaufmann, extendiren, und sich an die erste Hand zum Einkauf addressiren kann, giebt ihr schon Vorzüge vor einem jeden einzelnen Kaufmanne, dem es seine allgemeine Kräfte nicht zulassen, sich so stark in dergleichen entfernte und weitläuftige Geschäfte einzulassen. Durch Einschränkung der einzelnen Handlungen, oder wohl gar durch deren Unterdrückung, eine Handlungsgesellschaft empor zu bringen, veranlasset mehr Schaden als Vortheil für das Land, theils weil dadurch gleichsam eine

Handlungscontribution eingeführet, theils aber auch die neu errichtete Gesellschaft dadurch entweder stolz und übermüthig, oder auch, auf ihre sicherste Vortheile zu raffiniren, eingeschläfert wird. Anstatt daß man sich so geneigt findet, einer solchen gemeinschaftlichen Entreprise Wohlstand, auf Unkosten der übrigen Landeshandlung, zu gründen, sollte man solche, in Betracht ihres ansehnlichen, und eines oder mehrerer einzelnen Kaufleute Kräfte übersteigenden Fond, vielmehr anhalten: 2) durch ihre Handlungsgeschäfte den allgemeinen Landesverkehr zu verstärken, und den einzelnen Kaufleuten die Gelegenheiten zu mehrern Handlungsbetrieb häufiger, wie sonst, zu veranlassen. Endlich 3) hat eine Handlungsgesellschaft hauptsächlich alle mögliche Bemühung und Sorgfalt anzuwenden, daß durch ihren Beytrag der Absatz der Landesfabriken vermehret, und letztere bekannter gemacht werden. Es findet sich auch auf dieser Seite weit mehr Reiz zu deren Errichtung, als auf der andern, wo man bloß bey der Importation fremder Producte so großen Nutzen finden will. Hier entsteht aber die gegründete Schwierigkeit, daß das Land, worin man eine Handlungsgesellschaft errichtet, öfters keine Producte von einiger Bedeutung hat, womit es entfernten Absatz zu machen im Stande ist. Hier müssen also zuvor Versuche gemacht werden, bey deren Ausführung man dann erst inne wird, ob sich mit den Landesproducten, und besonders den Fabriken, eine ansehnliche Exportation mit sicherm Nutzen unternehmen läßt, oder nicht. Dergleichen Versuche gerathen indeß anfänglich schlecht, und es wird dabey zugesetzt. Dafür, und zur Entschädigung derselben sollte die Handlungscompagnie gegenseitige sichere Beneficia haben, nicht bloß, um dadurch den etwa durch die Exportation der Landesproducte gehabten Schaden zu ersetzen, sondern, um noch besonders weitere Unkosten anzuwenden, einen sichern Vertrieb der Landesproducte, und besonders der Fabriken, auszuwirken. Man hat auch hiezu gleichsam den ersten und einen sehr natürlichen Beruf, wenigstens in einem Lande, welches vielerley Producte und geschikte Arbeiter zu deren guten Zurichtung hat. Freylich aber muß man durch die gemachten Versuche erst inne werden, ob die gewöhnliche Zurichtung auch da angenehm sey, wohin man einen Absatz zu machen gedenkt, oder auch bey der Ausbildung der Producte durch veränderten Gusto ein mehrerer Vertrieb befördert werden könne. In einem Lande, wo viele natürliche Fabriken sind, oder seyn können, würden solche Handlungscompagnien, die aus der Exportation der fabricirten Zeuge in entfernte Provinzen ihre Hauptsache machten, desto sicherern

Nutzen

Nutzen stiften; es versteht sich aber von selbst, daß sie die Ausführung derselben nur auf solche Art einrichteten, daß den einzelnen Handlungen dadurch nichts abgienge. Ihre Bemühungen müssen dahin gehen, die Landesprodukte da bekannt zu machen, oder ihnen vielmehr da Absaz zu verschaffen, wohin ein einzelner Kaufmann für sich allein, sich nicht wohl, wenigstens nicht ohne großen Risico, erstendiren kann. Um dieser Ursache willen errichtet man eben Handlungskompagnien; wenn diese aber weiter nichts unternehmen können, als was schon ein jeder einzelner Kaufmann ohne großen Risico, thun kann, so braucht man sie gar nicht.

Es ist schlechterdings nöthig, daß eine große Handlungscompagnie nicht aus gewissen dazu aufgenommenen Personen, sondern gleichsam nur aus dem eingelegten Gelde bestehe. Eine solche Einrichtung haben die Ostindischen und alle andere Handlungscompagnien der Ausländer. Man hat eine gewisse Summe des eingelegten Geldes Actien genennet (s. Th. I, S. 391, f.); und aus diesen Actien besteht eigentlich die Compagnie. Diese Actien werden nach Belieben verkauft, und durch alle Arten der Handlungsverträge und Geschäfte veräußert. Der Besitzer der Actie zieht nur den fallenden Gewinn; und wenn Jemand nicht eine gewisse Anzahl Actien besitzt, so darf er sich gar nicht um die Angelegenheiten der Compagnie bekümmern. Das ganze Handlungswesen der Compagnie und alle Geschäfte werden von gewissen Directeurs besorget und angeordnet. Zu gewissen Zeiten werden große Versammlungen der Compagnien gehalten, zu welchen nur diejenigen gelassen werden, die eine gewisse bestimmte Anzahl Actien haben. In diesen Versammlungen werden wichtige Angelegenheiten berathschlaget, die Rechnung abgeleget, und der auszutheilende Gewinn bestimmet.

Es ist kein einziger vernünftiger Grund einzusehen, warum dasjenige, was andere Nationen zur See mit so glücklichem Erfolge ausgeübet haben, nicht auch in der Handlung zu Lande bewerkstelliget werden könnte, näm-

nämlich um diejenigen Waaren im Lande zu bauen und zu gewinnen, die uns die Ausländer abnehmen, und ohne welche die Handlung eines Landes unmöglich blühend werden kann. Wenn in einem großen Lande, wo Gebirge vorhanden sind, und vielleicht viele Bergarten entweder nicht aufgesucht, oder weggeworfen werden, daraus allerley Waaren gewonnen werden könnten, welche uns die Ausländer abkauften, und wo vielleicht selbst die Manufacturen noch nicht zureichend eingerichtet sind, eine solche große aus Actien bestehende Handlungscompagnie errichtet würde: so ist nicht abzusehen, was ihrem guten Fortgange im Wege stehen sollte. Rechtschaffene, fleißige und geschickte Directeurs würden einerley Werke in verschiedenen Orten des Landes anlegen, und die Waaren also in Menge bauen können. Sie würden die noch abgehenden Manufacturen anordnen können, ohne daß der Neid und die Gewinnsucht der kleinen Gesellschaften Hinderniß machen könnte, wenn etwa die eine Art der Manufacturen besser gienge, als die andere. Diejenigen Privatpersonen, die ihr Geld in eine solche Anstalt legten, würden nicht einmal so viele Gefahr zu befürchten haben, als bey der Handlung zur See.

Von Anrichtung großer Handlungsgesellschaften, s. den Kaufmann eine Wochenschrift (vom Hrn. Bando) Berl. 1770, gr. 8. St. 22, S. 333—348.

Bachoff von Ech, diss. de eo, quod justum est circa commercia inter gentes, ac præcipue de origine & justitia societatum mercatoriarum. Jen. 1730.

Von den Handlungscompagnien, s. Hrn. v. Justi gesammelte polit. und Finanzschr. II. B. Kopenh. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 200, fgg.

Von den großen oder publiken Handlungscompagnien, s. Mays Versuch einer allgem. Einleit. in die Handlungswiss. Alt. und Lüb. 1770, gr. 8. Th. I. S. 435—460.

So heilsam indessen auch die großen Handlungsgesellschaften zu Gründung und Einrichtung der auswärtigen Commercien, besonders bey dem Handel zur See, sind: so erfordert es dennoch zuweilen die Wohlfahrt des Staates, solche Compagnien aufzuheben, und den

Han-

Handel in eine gewisse Weltgegend allen Unterthanen ohne Unterschied frey zu geben, damit das Commercium mehr ausgebreitet und blühender gemacht werden möge. Ein Beyspiel davon haben wir an der in den dänischen Ländern errichtet gewesenen octroyrten westindisch-guineischen Handlungscompagnie, welche mit Ende des Jahres 1754 aufgehoben worden ist, wovon ich an seinem Orte ein mehreres beybringen werde.

Die Aufhebung der Handlungscompagnien, kann aus zweyerley Bewegungsgründen geschehen. Die Nothwendigkeit veranlaßt entweder die Regierung, eine Handelsgesellschaft aufzuheben, oder sie wird von dem größeren Nutzen in Erweiterung der Commercien dazu bewogen. Nicht alle Handlungscompagnien haben einen glücklichen Fortgang in ihren Angelegenheiten. Oefters ist in denjenigen Ländern und Weltgegenden, wo eine solche Gesellschaft hin handelt, kein großer Vortheil zu erlangen, weil daselbst entweder keine Waaren zu haben sind, die bey uns Abgang finden, oder, weil sie nicht von der erforderlichen Güte und Beschaffenheit sind, oder wenigstens nicht so wohlfeil und in genugsamer Menge erlanget werden können, daß sie die Unkosten des Handels mit einigem Ueberschusse ertragen. Denn, wenn man erwäget, was eine solche Compagnie in Ausrüstung der Schiffe, und in Unterhaltung so vieler Menschen, die in ihren Diensten sind, für Aufwand zu machen hat: so muß der Gewinn an den Waaren gewiß nicht gering seyn, wenn sie bestehen will; und wenn vollends die Unterhaltung ihrer Forts und Etablissements viele Kosten verursachet, ohne daß eben in dasiger Gegend viele Waaren gewonnen werden, so kann es nicht fehlen, daß es endlich mit ihren Angelegenheiten nicht zum besten aussieht. Oefters ist auch eine Compagnie mit solchen Directeurs und Bedienten versehen, die theils das Wesen der Commercien nicht verstehen, und es daher an der rechten Einrichtung ermangeln lassen, oder sonst

zu unüberlegten und nachtheiligen Unternehmungen schreiten, theils aber aus Eigennutz und Gewinnsucht das wahre Beste der Gesellschaft außer Augen setzen, und nur auf ihren eigenen Vortheil bedacht sind. Wenn nun zu einer solchen schlechten Direction einige Unglücksfälle kommen, die sich hier viel häufiger, als in andern menschlichen Geschäften, ereignen: so muß sie nothwendig in schlechte Umstände gerathen, die sie auf den Punct ihres nahen Unterganges setzen.

Nun kann man zwar nicht behaupten, daß die Regierung für den schlechten Fortgang einer Handlungscompagnie zu haften verbunden ist. Es ist also keine absolute Nothwendigkeit vorhanden, daß sie eine solche in schlechte Umstände gerathene Handelsgesellschaft aufhebe, und mit ihrem eigenen Nachtheil den bevorstehenden Verlust der Interessenten verhindere, sondern sie könnte es gar wohl zu dem öffentlichen gänzlichen Verfall und Falliment der Compagnie kommen lassen. Allein, wenn eine Regierung weise ist, so wird sie es nie zu dem öffentlichen und gänzlichen Untergange einer Handlungscompagnie gelangen lassen. Ein Vorfall von dieser Art machet in der Welt so viel Aufsehen, und hat so schädliche Folgen, daß er einer Nation auf vielerley Art zu großem Nachtheil gereicht. Er hinterläßt auch in den Gemüthern der Unterthanen und Fremden auf lange Zeit so viel Eindruck, daß es in den künftigen Zeiten ungemein schwer hält, neue Handlungscompagnien und andere dem Staate heilsame Unternehmungen, wozu Einheimische und Auswärtige Geld herschießen sollen, zu Stande zu bringen. Um nun solche nachtheilige Folgen zu vermeiden, ist es der Weisheit einer Regierung allerdings gemäß, eine solche Compagnie, wenn sie sieht, daß es mit derselben schlechterdings nicht fort will, und daß ihr öffentlicher Untergang in der Folge unvermeidlich ist, lieber gar aufzuheben, und einigen Schaden nicht anzusehen, wenn es noch mit Verbergung der wahren Beschaf-

fen-

fenheit der Sachen geschehen kann, als dem Staate selbst durch den öffentlichen Verfall eine so starke Wunde zu versetzen, deren Narbe sehr lange sichtbar bleibt. Allein, ob zwar die Umstände einer Handlungscompagnie in der That so schlecht und unheilbar seyn können, daß ihr auf keinerley Art geholfen werden kann, und mithin die Aufhebung derselben und die Freygebung des Handels das einzige Mittel ist, ihren öffentlichen Verfall zu vermeiden: so glaube ich doch, daß sich ein solcher Fall nur selten ereignet. Vielmehr ist es sehr wahrscheinlich, daß, wenn ein Hof eben die Unkosten, so ihm die Aufhebung der H. C. zuzieht, an ihre Unterstützung wenden, und dabey auf ihre Direction, Einrichtung, Wirthschaft und Anstalten selbst ein beständiges Augenmerk richten wollte, derselben wohl noch geholfen werden könnte. Soll aber eine H. C. unterstützet werden, so ist höchst billig, daß der Staat die Unterhaltung der Festungen und Forts, und der dazu erforderlichen Soldaten, selbst übernehme. Eigentlich werden doch solche Besitzungen dem Staate erworben; und die Regierung kann solche Anstalten allemal mit mehrerm Ansehen, Ordnung und Ersparung einrichten, als eine Gesellschaft handelnder Kaufleute, denen solche Gerechtsamen in scharfen Betracht nicht einmal gebühren. Solche Etablissements sollten also allemal der Krone gehören, und von ihr unterhalten werden. Man könnte demnach die handelnde Gesellschaft, wenn sie sich erst in genugsamen glücklichen Umständen befände, zu diesem Behuf einigen Beytrag, nach Art einer Contribution und Abgabe, thun lassen.

Der zweyte Bewegungsgrund, warum Handlungscompagnien zuweilen aufgehoben zu werden pflegen, ist der Nutzen des Staates, welcher daraus in Ansehung der Vergrößerung der Commercien und mehrerer Ausbreitung des Handels entsteht. Eine H. C. hat, wie bereits oben erwähnt worden, allemal eine Octroy, oder Privilegium exclusivum, vermöge dessen alle andere Unterha-

terthanen des Staates ausgeschlossen werden, in diejenigen Gegenden, auf welchen die Compagnie privilegirt ist, oder wo sie ihre Etablissements hat, Schifffahrt und Handel zu treiben. Hiedurch wird nun allerdings verhindert, daß der Seehandel der Nation nicht recht blühend werden kann, weil so viele andere Unterthanen, die Muth und Vermögen hätten, in diesen Gegenden Handlung zu treiben, vermöge dieses Privilegii solches unterlassen müssen; und da sich doch eine H. C. mit ihren Anstalten allemal in gewissen Gränzen hält, und vermöge ihrer Beschaffenheit auch ihren Handel nicht immer erweitern kann, weil die Interessenten alle Jahre ihren Dividenten haben wollen, darauf gleichsam ihr Credit und Ansehen beruhet, so kann freylich die ganze Nation in dem Verkehr mit andern auswärtigen Nationen ungleich mehr gewinnen, wenn der Handel mehr ausgebreitet und von vielen Privatpersonen getrieben wird. Folglich kann es allerdings zuweilen der Nutzen des Staates erfordern, daß diese oder jene Handlungsgesellschaft aufgehoben, und die Commercien in dasige Gegend allen Unterthanen frey gegeben werden.

Wenn aber eine H. C. mit wirklichem Nutzen für den Staat aufgehoben werden soll, so muß die gesamte Nation eine solche Beschaffenheit haben, die nicht nur mit diesem Entschlusse vollkommen übereinstimmet, sondern die auch denselben unumgänglich erfordert. Zuvörderst aber muß ein Volk bereits einen sehr blühenden Kaufhandel mit allen benachbarten Nationen, ja fast in allen Welttheilen, haben, damit es genugsame Gelegenheit finde, alle Arten von Waaren auswärts zu vertreiben und abzusetzen. Denn so eingeschränkt auch der Handel einer Compagnie seyn kann, so wird er doch allemal zureichen, das Land selbst mit den benöthigten Waaren, aus der Gegend, wohin sie handelt, zu versorgen. Ja, die gesamte Nation muß ein besonderes Genie zum Handel haben, damit es nicht an Leuten fehle, die sich damit

mit beschäftigen, und die erforderliche Einsicht und Fähigkeit dazu haben. Sodann muß in dem Lande bereits ein großer Reichthum seyn, damit sich genugsam Leute finden, die Muth und Lust haben, etwas zu wagen, und die auch etwas aufzuwenden vermögend sind, ohne daß ein Unglücksfall sie zu Boden schlägt; und in der That 20 oder 30 Familien sind hiezu keinesweges zureichend. Diese werden durch die bey der Schifffahrt gewöhnlichen Unglücksfälle bald furchtsam gemacht, daß endlich die Seehandlung gar in Stecken geräth. Endlich muß die Schifffahrt der Nation sowohl überhaupt, als besonders in die frey gegebene Gegend, sicher und keinen Anfällen unterworfen seyn, weil sonst die Privatpersonen bey einigem erlittenenen Verluste ihre Unternehmungen bald fahren lassen. Allein, die Sicherheit kann schwerlich auf eine dauerhafte Art gewircket werden, als durch eine wichtige Seemacht, die andere Nationen in Furcht und Respect erhält. Denn Friedenstractate, Bündnisse und Neutralität, sind zerbrechliche Rohrstäbe, auf welche man sich nicht sehr verlassen kann; und wenn Krieg und Unruhen erfolgen, so liegt alsdann die ganze Seehandlung danieder.

H. v. Justi, neue Wahrheiten, I. Band, S. 613, fgg. und dessen polit. und Finanzschr. II. Band, S. 55. fgg.

Compagnie, (Gesundheits-Assecuranz-) siehe in G.

Compagie-Billets, oder Compagnie-Scheine, Fr. Billets de Compagnie, sind Scheine oder Verschreibungen, die im Namen einer Compagnie, wenn solche Geld aufzunehmen nöthig hat, ausgestellet, und von einem oder mehrern der Compagnons oder Gesellschafter unterschrieben werden. Wenn solches geschehen ist, so sind nicht allein die, welche dergleichen Billette unterschrieben haben, dafür zu haften schuldig, sondern ihre Unterschrift verbindet auch alle andere Compagnons für die Sicherheit und Bezahlung der Billette so zu stehen, als ob sie solche alle selbst unterschrieben hätten.

Die

Die Compagniebillets werden gemeiniglich unter allen, die in der Handlung gebräuchlich sind, für die besten geachtet; man hat sie aber dennoch manchmal ganz verrufen, und in so schlechtem Werthe, als die schlimmen Papiere, gesehen. Siehe Compagnie-Handlung.

Compagnie-Conto, Mitgenossen-Conto, Conto di Compagnia, ist 1) fast eben das, was Conto a Meta, wenn es sich auf eine gewisse Waare oder Handlung, als etwa auf eine Schiffsladung, Wein oder Rocken; oder die von zween in Compagnie unternommene Montur etlicher Regimenter, erstrecket. 2) Die Rechnung eines über unsere ganze Handlung interessirten Compagnons, es sey gleich sein Mitinteresse auf halben, Drittels- oder Viertelsgewinn oder Verlust, nachdem nämlich der Compagniecontract geschlossen, und von jedem eine gleich starke oder geringere Summe eingeleget worden ist.

Was in der Compagniehandlung unter baare Gelderrechnungen, Waarenrechnungen, und Personenrechnungen gezählet werde, und wodurch solche Rechnungen Debet und Credit werden, findet man in Ludovici Kaufmannslexicon, II. Th. Col. 508—527, deutlich auseinander gesetzt.

Compagnie-Contracte, Gesellschafts- oder Societäts-Contracte, geschehen zwischen zween oder mehrern, die sich freundschaftlich unter einander vereinigen, und in der Hoffnung, mehrern Gewinn oder Nutzen aus ihrer Gesellschaft zu ziehen, zu einem ehrlichen Gewerbe auf gewisse Conditionen verbinden, als: daß sie gleiches Geld einschießen, oder der eine mehr, als der andere, einlegen; der geringere hingegen, was an seinem Capitale mangelt, mit seinem Handelsverstande und Arbeit ersetzen solle.

Ein solcher Contract ist nothwendig über die im Art. Compagnie-Handlung größten Theils angezeigten Conditionen, zuvörderst von den Gesellschaftern oder Compagnons zu entwerfen und zu schließen, ehe und bevor

vor die Compagnichandlung selbst angetreten wird. Denn, obgleich keine Zeugen dabey nöthig sind, um zu wissen, was eine Compagniehandlung mit einander geschlossen hat; so hindert doch ein solcher schriftlicher Contract vielmals schädliche Trennung, Processe und Fallimente, und besteht auch bisweilen so gar nach dem Tode. Es muß aber derselbe also eingerichtet seyn, 1) daß er den Rechten und den Regeln der Societät gemäß sey; daher man einen geschickten Rechtsgelehrten zum Aufsatze desselben gebrauchen muß; 2) daß er nicht nur solche Fälle mit gehöriger Vorsicht entscheide, welche sonst, währender Societät, gar leicht die Freundschaft und das gute Vernehmen der Gesellschaften trennen können, sondern auch alle und jede Conditionen genau bestimme, welche sonst bey dem Ableben oder der Separirung eines und des andern Gesellschafters allerley ruinirende Streitigkeiten und Verwirrungen verursachen können. In Ansehung dieser Fälle, sind, bey der Abfassung des Contracts, alte, kluge und erfahrne Kauf- und Handelsleute zu Rathe zu ziehen. 3) Daß allenthalben Ehrlichkeit darin hervor leuchte, und er auf keinerley Weise Schlupflöcher der Bankerottirerstreiche abgeben könne. 4) Daß nicht, auf Seiten des einen Gesellschafters, der Eigennutz die Oberhand habe. 5) Daß die Waaren in dem Inventarium eines Compagniecontractes theils in currente, theils nichtcurrente Waaren zu unterscheiden, und beyderseits nach Unterschied in demjenigen Preise anzusetzen und zu conferiren sind, wofür sie demjenigen, welcher damit wenistens 6 pro Cent gewinnen will, gelassen werden müssen. Auch ist 6) in dem Compagniecontracte deutlich zu bestimmen, daß alle vorhandene Waaren, wie die Activschulden, unter beyde Theile, nach eines jeden Antheil getheilet werden sollen. Wenn nun einer, statt baaren Geldes, Activschulden mitgebracht hat, so fragt es sich, welcher diese Schulden bekommen soll, oder ob sie in die Compagnie gehören? Daher muß man 7) in dem

C. C. deutlich bestimmen, daß von den bösen und guten Schulden ohne Unterschied jedem die Hälfte zugeeignet werde. Auch muß 8) in demselben ausgemacht seyn, daß kein Compagnon durch des andern Unterschrift verbunden werde, es sey dann, daß dieser für die Societät oder Compagnie unterschrieben hätte. Dieses erfordert die Erhaltung des Credits für das Handelswesen. Auch müssen 9) beyde Theile sich verbinden, daß sie sich unter die Streitigkeiten, die unter ihren Ehefrauen entstanden sind, bey einer bestimmten Geldstrafe, nicht mengen wollen. Denn man hat aus der Erfahrung, daß die meisten Societäten, weil die Weiber sich nicht haben vertragen können, und die Männer durch eine thörichte Willfährigkeit sich unbedachtsam darein gemischet, vor verglichener Zeit ein Ende genommen haben. Da auch wegen des Ein- und Verkaufes, imgleichen wegen des Cassa und Buchhaltens Mißhälligkeiten entstehen können, wenn nicht gleich Anfangs ausgemacht ist, zu was sich der eine mehr am besten schicket, als der andere (indem derjenige, der viel Lebhaftigkeit hat, sich besser zum Kaufe und Verkaufe, zum Einnehmen und Auszahlen schicket; ein anderer hingegen, der weniger Feuer besitzt, sondern speculiret, besser zum Buch- und Cassahalten aufgelegt ist): so haben sie sich dießfalls sogleich Anfangs zu vergleichen, und es ist in dem Compagniecontract zu setzen, 10) wer die Besorgung des einen sowohl, als des andern, haben solle. Weil hienächst viele Mißhälligkeiten vermieden werden, wenn keiner vor dem andern einen besondern Handel bey der Compagnie für sich allein vorbehält; so ist in den Contract mit einzurücken, 11) daß sich beyde, währender Gesellschaft, zu einerley Handel verbinden. Ferner sind in dem C. C. die Mittel anzuzeigen, wenn die Compagnons in einer Sache verschiedener Meinung sind, wie sie ohne Schaden zu entscheiden; und wenn sich auch wirklich Mißhälligkeiten hervor thäten, wie dieselben ohne Processe, und ohne Ungemach der Gesellschaft, beyzulegen seyn.

In Bohns wohlerfahrnem Kaufmann, Th. II, S. 486 sqq. findet man sowohl ein Formular einer Gesellschaft zweener Kaufleute, welche den Handkauf treiben wollen, und die beyderseits baares Geld für ihr Capital einschiessen; als auch ein Formular einer verlängerten Compagniehandlung.

Auch stehen drey verschiedene Formulare von Compagnie- oder Gesellschaftscontracten, in Mays Versuch in Handlungsbriefen, S. 423 sqq.

Compagnie-Handlung, Gesellschafts-Handlung, Association, Zusammengesellung oder Masopee, ist eine Gesellschaft verschiedener, und insgemein nur zween bis drey, selten aber mehrerer, zusammen verbundener Kaufleute, welche ihre baare Gelder in gleicher oder ungleicher Summe, auch wohl ihre Waaren, Schulden oder Gegenschulden, zusammen legen, damit sie ihren Handel mit vereinigten Kräften, Fleiß und Capital, inn- und auch außerhalb Landes, desto stärker fortführen, und ihren Nutzen befördern mögen.

Die Compagniehandlungen sind von großem Nutzen, sowohl für einen jeden insbesondere, als auch für das gemeine Wesen. Weitläuftige Unternehmungen erfordern ansehnliche Capitalien, viele Arbeit und Einsicht, so, daß eine einzelne Person sich nicht allezeit geschickt dazu findet. Durch die Einrichtung einer Compagnie zwischen 2, oder 3 Personen, die ihre Wissenschaft und ihr Vermögen vereinigen, ihren Nutzen gemeinschaftlich zu befördern, wird jenem abgeholfen; und diese Personen werden dadurch in den Stand gesetzet, mit vereinten Kräften dasjenige zu unternehmen und auszuführen, was einer allein nicht würde haben thun können. Hieher gehört auch der besondere Vortheil, daß zwo Personen, da eine jede einen Vorfall nach ihrem eigenen Begriff betrachtet, jede Sache besser einsehen, und ein reiferes Urtheil darüber fällen können, als durch einen einzigen Menschen geschieht. Besonders haben die Compagniehandlungen auch das Vortheilhafte, daß durch dieselben öfters zweyen Personen geholfen wird. Geschicklichkeit und Reichthum finden sich selten bey einander. Wenn demnach zwo Personen, wovon die eine Geschicklichkeit und die andere Reichthum besitzt, eine Gesellschaft unter einander errichten, so nutzen sie sich beyde. Das Geld des einen wird durch den Verstand und die Rathschläge des andern nützlich angewandt,

und dieser wuchert, vermittelst seiner Geschicklichkeit mit dem Vermögen des erstern, weil es alsdann eben so ist, als ob beyde Eigenschaften in einer Person vereinigt wären.

Ungeachtet dieser und anderer Vortheile, die eine Privatgesellschaft mit sich führet, finden sich auch viele Schwierigkeiten und viel Unangenehmes dabey. So lange man allein und unter eigenem Namen handelt, ist man Niemand, als sich selbst, Rechenschaft von dem, was man verrichtet, zu geben schuldig. Die Freyheit ist das halbe Leben eines Menschen. Sie ist zwar nicht allezeit aus der Gesellschaft zwoer oder mehrerer Personen verbannet, alsdann aber muß eine genaue Uebereinstimmung der Gemüther herrschen.

Eine Compagniehandlung unterscheidet sich von den Gemeinschaften und Verträgen, da ein jeder gleich viel besitzt oder verdienet. Das Capital, welches ein jeder einschießt, bleibt sein Eigenthum, und muß ihm bey der Aufhebung der Gesellschaft wieder werden, es wäre dann, daß an der ganzen Masse verloren worden; und dann muß ein jeder, nach dem Verhältniß seines Einschusses, seinen Theil Verlust tragen. Der Gewinn und Verlust sind gemeinschaftlich, wenn nicht in dem Compagniecontracte einem jeden ein gewisses pro Cent von seinem eingebrachten Capital zugestanden worden; gleichwohl darf keiner von den Compagnons seinen Antheil ohne die Einstimmung seiner Mitinteressenten, vor geschehener Abtheilung zu sich nehmen.

Jeder Compagnon muß eine Courantrechnung in den Handelsbüchern haben; auf dieselben werden die Gelder gebracht, die er über das festgesetzte Capital in die Handlung bringt, oder heraus nimmt, wofür er, nach genommener Abrede, Interessen zu ziehen oder zu bezahlen hat. Diese Courantrechnung darf aber nicht eher Statt finden, als bis er das stipulirte Vermögen zum vollen eingebracht hat. Auf diese Rechnung wird bey dem Schluß der Handelsbücher, der Gewinn oder Verlust, so sich findet, gebracht.

Die allgemein bekannten oder gewöhnlichen Compagniehandlungen bestehen darin, daß ein jeder Theilneh-

mer an einer Handlung, ein gewisses verabredetes Vermögen, es sey an baarem Gelde, Wechselbriefen, Waaren oder ausstehenden Schulden einbringt, seinen Fleiß mittheilet, ihn zum gemeinen Nutzen anwendet, und sich mit unterschreibt, oder doch in der Handelsunterschrift (Firma) unter dem Worte Compagnie, Sohn ꝛc. mit begriffen ist. Es werden dann Briefe, Wechselbriefe, Rechnungen, kurz, alles was die Compagniehandlung angeht, nach dem gewählten Gesellschaftsnamen unterschrieben. Von der Einrichtung eines Gesellschaftsvertrages, siehe den Art. Compagnie-Contract.

So bald zwo oder mehrere Personen eine solche Compagniehandlung errichten, so verbinden sie sich in Solidum, d. i. einer für alle, und alle für einen, für alles das, was unter der Handlungsunterschrift gethan wird. Wenn also einer von den Compagnons Gelder aufnimmt, und dagegen in der Compagnie Namen Wechselbriefe oder Scheine ausstellet, ohne die Gelder für die Handlung anzuwenden, noch auch in den Handelsbüchern etwas davon zu notiren: so ist die Compagnie verbunden, solche zu bezahlen, wenn der Compagnon, der sie geliehen hat, solches nicht aus seinem eigenen Vermögen sollte thun können.

Da bey der Errichtung der Gesellschaftshandlungen gewisse Jahre zu deren Dauer festgesetzet werden; so können dieselben, nach deren Verlauf, verlängert oder aufgehoben werden. Die Verlängerung wird in einem neuen Artikel dem alten Contracte beygefüget, und derselbe dadurch bestätiget; oder, wenn viele Abänderungen vorgenommen werden, so wird ein neuer errichtet. Es kann ferner geschehen, daß eine dritte Person noch mit in die Compagnie genommen wird, so errichtet man alsdann einen neuen Contract; oder nimmt eine Abschrift von dem vorigen, die dem neuen Compagnon ertheilt wird: in dieser werden die neuen Bedingungen hinzu gefügt, auf die derselbe in die Compagnie tritt.

Wenn nach Verlauf der bestimmten Gesellschaftsjahre, oder früher, die Compagnie aufgehoben werden soll: so muß ein Inventarium der Waaren gemacht, und die Bücher müssen abgeschlossen werden, damit ein reiner Auszug von Debitoren und Creditoren, und von dem Gewinne oder Verluste aufgesetzt werden könne. Wenn dieses geschehen ist, so wird ein Trennungsvertrag errichtet, wovon folgende 3 Puncte die hauptsächlichsten sind: 1) Wie die Gelder, Waaren, Schulden ꝛc. getheilt werden, und wie man sich wegen der zweifelhaften Forderungen verglichen; 2) Welchen Handel oder welche Correspondenten jeder Theil haben soll, und wie lange die Einschränkung zu dauern hat; 3) Wer die Handelsbücher in Verwahrung behält, und wie, und wann sie dem andern gezeigt werden müssen, u. s. f. Bey dergleichen Trennungen werden gemeiniglich Zeugen genommen, wie sie dann an verschiedenen Orten gerichtlich geschehen, um so viel mehr den in der Folge entstehen könnenden Processen vorzubeugen.

Es giebt eine gewisse Art von Compagniehandlung, welche zwischen 2, 3 und mehrern Personen bestehen kann, da einige Geld zu einer Handlung einschießen, ohne das mindeste von der Arbeit auf sich zu nehmen, die andern aber kein Geld liefern, sondern die Arbeit verrichten. Es folgt hieraus, daß Menschen, die nichts von der Handlung verstehen, sich in solche Gesellschaften einlassen können, um mehr als gewöhnliche Zinsen für ihr Vermögen zu ziehen. Es kann dadurch zuweilen einem Menschen aufgeholfen werden, der kein Vermögen hat, und dem folglich die Gelegenheit fehlt, seine Geschicklichkeit geltend zu machen. Dergleichen Gesellschaft wird eine Gemächlichkeits-Gesellschaft, und von den Franzosen Commandite, oder Societé en Commandite, so wie derjenige, der arbeiten, und seinen Fleiß anstatt des Capitals, in die Compagnie tragen muß, Complementirer, Fr. Complimentaire, genannt wird.

Die-

Diese Art Gesellschaften sind für den Adel und für Standespersonen sehr bequem, da derjenige, der das Geld verschießet, seinen Namen nicht dazu braucht, und gleichwohl der Herr des Handels bleibt. Sie sind auch nützlich für das gemeine Wesen, weil dadurch das Geld zu stärkerer Circulation gebracht wird, als wenn es allein auf Zinsen ausgethan wird. Dergleichen Gesellschaften sind insonderheit aller Achtung werth, wenn sie zur Anlegung oder Beförderung neuer Manufacturen und Fabriken, und zur Aufnahme der Schifffahrt, dienen.

Diejenigen, welche eine solche Societät errichten, und das Vermögen dazu verschießen wollen, müssen auf eine zu ihrem Unternehmen geschickte und getreue Person sehen. Sie müssen festsetzen, ob die Handlung Interessen für die Gelder bezahlen soll, oder nicht; wie der Gewinn oder Verlust zu theilen ist; oder, ob derjenige, der die Geschäfte führet, ein Gewisses für seine Arbeit zu erwarten hat; wie lange die Gesellschaft währen soll, und was sonst zur Unterhaltung der guten Ordnung zu bestimmen seyn möchte.

Endlich hat man noch eine Art von Gesellschaftshandlung, welche man eine anonymische, unbekannte, oder stille Gesellschaft nennet, wovon auch bereits im II. Th. S. 202, f. etwas gedacht worden ist. Es sind dieses Gesellschaften, da weder der eine noch der andere Compagnon eine besondere Unterschrift dazu annimmt, sondern ein jeder die Geschäfte unter seinem gewöhnlichen Namen führet. Die Gesellschafter haben die Absicht gemeinschaftlich, ein Unternehmen mit mehrerm Nachdruck durchzusetzen, als solches einer allein können würde; wie dann nicht selten die Hauptursache einer solchen Verbindung diese ist, daß der eine das Vermögen, jedoch keine Kenntniß der Waaren, oder keine gute Gelegenheit zu deren Ein- oder Verkauf hat, und ein anderer sich in den Umständen befindet, solches vortheilhaft zu bewirken, ohne das Vermögen zu besitzen, das Geschäft allein zu unternehmen.

Dergleichen Gesellschaften werden durch mündliche Verabredungen, oder durch den Briefwechsel, errichtet. Man kann einen Contract darüber ausfertigen, wenn sie

Gesellschaft von einiger Dauer seyn soll, oder die Errichtung einer Fabrik, oder sonst ein Unternehmen von Wichtigkeit betrifft. Wird aber eine solche Gesellschaft nur wegen dem Ein- oder Verkauf einer einzigen Partie Waaren verabredet, so ist kein Contract nöthig: denn so bald diese gekauft und verkauft ist, wird die darüber geführte Rechnung abgeschlossen, und Gewinn oder Verlust getheilet, und damit hat die Gesellschaft ein Ende. Man verläßt sich hiebey beyderseits auf Treu und Glauben.

Personen, die sich auf eine solche Art verbinden, können öfters vortheilhafte, doch auch zugleich verwirrte, Händel machen. Die Compagnons nehmen sich z. B. vor, eine gewisse Waare, die nur in wenig Händen ist, aufzukaufen. Der eine geht zu einem Verkäufer, oder schickt einen Mäkler zu demselben, handelt um die Waare, bietet einen schlechten Preis, und bekömmt sie nicht; sobald er seinem Mitinteressenten davon Nachricht gegeben hat, gehet derselbe zu dem Verkäufer, und bietet noch weniger, so kann dieses fortgesetzet werden, insonderheit wenn 3 bis 4 Compagnons sind, daß die Verkäufer zuletzt nicht wissen was sie thun sollen. Bekömmt nun eine solche Compagnie die Waare, so können die Besitzer derselben einen selbst beliebigen Preis darauf setzen. Auf diesen Fuß kann eine Gesellschaft von dieser Art dem gemeinen Wesen schädlich seyn; denn wenn die Glieder derselben Leute von Vermögen sind, so können sie den Geldmangel allen alles abkaufen, und alsdann Wucher treiben.

Bey diesen Gesellschaften ist anzumerken, daß die Theilhaber sich nicht in Solidum verbinden (s. oben, S. 275), weil ein jeder in seinem eigenen Namen kauft und verkauft, Wechselbriefe ausstellt ꝛc. Wenn also A in Holland an B in Berlin meldete, daß eine gewisse Waare zu einem vortheilhaften Preis zu bekommen sey, er möchte ihm anzeigen, ob er für die Hälfte, Theil daran nehmen wolle; B antwortet Ja; der Einkauf geschieht; A aber machet Bankerott, ehe er die Waare bezahlt hat; hier kann alsdann der Verkäufer von B nichts fordern, weil er ihn nicht kennen soll; und wenn er auch wüßte, daß die Waaren halb für ihn gekauft worden, so hat B sich doch in keine Verbindung eingelassen, und folglich hat der Verkäufer den A allein als seinen Debitor anzusehen. So verhält es sich in allen dem, was in dieser Art Gesellschaft unternommen wird.

Ein

Ein Mehreres von den anonymischen Handlungsgesellschaften, findet man in Savary Dict. univ. de Comm. III, Th. S. 869, f. und in eben desselben parfait Negociant, P. II. L. I. c. 1 und 2.

Anmerkungen von dem Handel in Compagnie, st. im 3. B. der Leipz. Samlungen, S. 44, 132 und 207.

Der Handel in Compagnie, oder die Handlungsgesellschaft nach ihrer Einrichtung, Vortheilen und Schäden, ökonomisch betrachtet. Frf. und Leipz. 1764, 8.

Von Compagnie- oder gesellschaftlicher Handlung, s. den 2ten B. der Wiener Nachr. und Abhandl. aus dem Oeconomie- und Commerzwesen, a. d. J. 1769, S. 285, fgg.

Jo. Rud. Engau de Societate mercatoria, vulgo von der Mascopey oder Compagniehandlung, Jena, 4.

Jo. Carl May Versuch einer allgem. Einleit. ꝛc. I. Th. S. 418, fgg.

Compagnie-Rechnung oder Regel, Gesellschafts-Rechnung oder Regel, Theilungs-Regel, L. Regula societatis, Fr. Règle de compagnie, ist eine arithmetische Regel oder Art zu rechnen, durch deren Operationen man den Antheil am Gewinn oder Verlust entdecket, und festsetzt, welchen die Compagnons oder Gesellschafter, nach Proportion ihrer zu gewissen Handlungsgeschäften oder andern Unternehmungen eingelegten oder zusammen geschossenen Capitalien, haben sollen. Man brauchet sie auch, wenn man sehen will, was etwa ein Compagnon noch ferner in die unter ihnen errichtete gemeine Casse pro rata, oder nach Beschaffenheit seines daran genommenen Antheiles, einzulegen hat. Sie nimmt ihr Fundament aus der Regel de Tri; und ihr Ausrechnungsproceß verhält sich kürzlich folgendermaßen: man addiret, was ein jeder, der zur Compagnie gehört, an Capital eingeleget hat, zusammen, und setzt diese Summe an die erste Stelle, den ganzen Gewinn oder Verlust in die Mitte, und endlich die besondere Einlage eines jeden Compagnons in die dritte Stelle. Darauf verfährt man, wie bey der Regel de Tri gebräuchlich ist, und wiederholt die Operation so oft, (indem man bloß die Zahl in der dritten Stelle nach und nach verändert,) so viel

Personen sind, die zusammen geleget haben, und deren besondern Gewinn oder Verlust man zu wissen verlanget.

Z. B. drey Kaufleute haben 80,000 Thaler Gewinn mit einander zu theilen, jeder nach Proportion seiner Einlage. Der erste hat 2000, der andere 6000, der dritte 12000 Thaler eingelegt. Es fragt sich, wie viel kömmt jedem derselben bey der Theilung zu? hier muß die Summe der 80,000 Thaler in Theile getheilt werden, welche gegen einander in eben demselben Verhältnisse stehen, wie 2000, 6000 und 12000. Folglich bekömmt der erste 8000, der zweyte 24000, und der dritte 48000 Thaler, weil diese drey Summen, welche zusammen die Totalsumme 80,000 ausmachen, den dreyerley Einlagen der 2000, 6000 und 12000 Thaler proportionirt sind.

Die Art der Ausrechnung eines Exempels, da 5 Personen zur Casse geliefert, der erste 4000 Thlr. der zweyte 5200 Thlr. der dritte 6000 Rthlr. der vierte 3400 Thlr. und der fünfte 2600 Rthlr. und also die Summe der ganzen Casse 21200 Rthlr. beträgt, die ganze Gesellschaft aber 2400 Thlr. gewonnen, wie viel ein jeder nach Proportion seiner Collati bekommen könne, findet man in Hrn. Prof. Polacks Matheſis forensis, 4te Aufl. Lpz. 1770, 4, S. 78—80.

Compagnie-Scheine, siehe Compagnie-Billets.

Compagnon, Handelscompagnon, Handelsgesellschafter, L. Socius, Fr. Associé, heißt bey den Kaufleuten ein Theilhaber in der Handlung, oder der mit einem andern in Gesellschaft steht, und gleiches Handelsglück und Unglück mit ihm trägt. Bisweilen nennet auch einer den andern seinen Consorten, welches eben dieses anzeiget.

Compagnons, nennet man zwey Manufactur- oder Kunststücke, die man, besonders zum Putz, zugleich aufstellet oder anhänget, wenn sie von einerley Größe, gleicher Materie, und einerley, oder auch, nach Verschiedenheit der Stücke, von fast gleichergestalt und Inhalte sind. Man sagt: dieses Gemälde, dieser Kupferstich ꝛc. hat keinen Compagnon (Pendant), wenn nicht zwey Gemälde, Kupferstiche von einerley Größe und fast gleichem Inhalte da sind; imgleichen: dieser Spiegel, diese

Com-

Commode, hat einen Compagnon, wenn beyde von gleicher Größe, gleicher Materie und gleicher Gestalt sind. Siehe auch Gegen-Stücke.

Compan, eine kleine Silbermünze, die auf einigen ostindischen Comptoirs, insonderheit zu Patane, gangbar ist, und ungefähr 9 Sous 4 Den. gilt.

Compas, siehe den folgenden Artikel, und Zirkel.

Compaß, (aus dem Ital. Compasso) L. Compassus, Pyxis magnetica, oder Versorium, Fr. Compas, wird überhaupt ein Instrument genannt, mit welchem man vermittelst der Magnetnadel operiret.

Zuvörderst pflegt man die insbesondere so genannte Boussole, welche beym Feldmessen auf das Stativ gestellet wird, und mit 4 Schrauben auf eine mit 2 oder 4 Dioptern versehene messingene Platte befestigt ist, auch einen Compaß zu nennen. Es besteht dieses Instrument aus einem viereckigen Stücke von Messing, Kupfer, Holz, oder einer andern dichten Materie. Die Mitte davon ist zirkelrund, und wie eine runde, nicht allzu tiefe Büchse ausgehöhlt, auf dessen Boden eine Windrose (welche ich unten beym Seecompaß beschreiben werde) gerissen, und darum eine in 360 Grad getheilte Circumferenz beschrieben ist. Der Diameter der Büchse ist nach der Größe des Instrumentes veränderlich, und wird 2 bis 6 Zoll groß gemacht. In dem Mittelpuncte der Windrose und des in seine Grade eingetheilten Zirkels steht ein Stift von Messing oder Bley, welcher oben spizig zugeht, worauf eine gestrichene Magnetnadel dergestalt vermittelst eines in ihrer Mitte angelötheten kupfernen oder messingenen Hütleins gestellet wird, daß sie sich horizontal darüber ganz frey drehen kann. Die Büchse wird oben mit einem rund geschnittenen Glase verwahret, welches man in einem kleinen Falze, der mit allem Fleiße oben an der Büchse inwendig herum gemacht worden, befestiget, um dadurch zu verhindern, daß die Luft der Nadel nicht zu viel Bewegung gebe, imgleichen daß der

Staub und andere Unreinigkeit dadurch von der Nadel abgehalten werde. Die Windrose ist, wie gewöhnlich, in 32 Winde, und der darin befindliche Zirkel in viermal 90 Grad getheilet, dergestalt, daß über Nord, Ost, Süd, West, allemal 90 steht; von Nord aber gegen Ost, von Ost gegen Süd, von Süd gegen West, und von West gegen Nord, die Grade der Ordnung nach gezählet werden. Auf die über die Büchse verlängerte Linie, die in der Büchse Nord und Süd anzeigt, werden 2 Dioptern aufgerichtet, um das Instrument dadurch zu geometrischen Operationen geschickt zu machen.

Ausführlicher findet man die Verfertigung der Bouſſole, in Sprengels Handwerke und Künste 8ter Samml. S. 325—331, beschrieben.

Der Nutzen dieses Instrumentes zeigt sich hauptsächlich in der geometrischen Praxis, und besteht in Folgendem. Es hat, wie bekannt, die Magnetnadel die besondere Eigenschaft, daß sie sich allezeit gegen Norden richtet. Ob sie nun gleich an manchen Orten einige Grade abweichet (wovon ich unten bey Gelegenheit des Seecompasses sprechen werde), so hindert doch dieses den Gebrauch unsers Instrumentes nicht, indem es genug ist, daß sie, während der geometrischen Operation, sich nach einerley Punct des Horizontes richtet, man möge das Instrument drehen wie man will. Wenn man demnach aus einer Station auf dem Felde durch die Dioptern des Instrumentes gegen einen abgesteckten Stab visiret, und Acht hat, auf welchen Grad des um die Windrose beschriebenen Zirkels die Nadel stehen bleibt: so weiß man, wie viel Grade die zwischen dem Stande des Instrumentes und dem Stabe enthaltene Linie von dem Puncte des Horizontes, nach welchem sich die Magnetnadel beständig richtet, abweichet. Wenn man nun aus eben dem Stande des Instrumentes gegen einen andern abgesteckten Stab visiret, so drehet sich die Nadel wieder auf den vorigen Punct des Horizontes (nicht aber des um die Windrose

beschriebenen Zirkels) und zeigt mir den Grad des Zirkels an, um wie viel die jezt visirte Linie von eben dem Puncte des Horizontes abweicht. Bey dieser Operation treffen wir zweyerley an, welches beständig einerley bleibt; eines aber, so verändert wird. Bey beyden Visiren nämlich ist die Direction des Visirs durch die Dioptern, als welche über der Mittagslinie des Instruments aufgerichtet sind, in Ansehung des Instrumentes einerley. Imgleichen ist der Ort der Weltgegend, welchen die Nadel einmal wie das anderemal zeigt, einerley. Hingegen ist der Bogen des Zirkels im Instrumente veränderlich, der zwischen der Mittagslinie desselben und dem Puncte, wo der nördliche Theil der Nadel stille steht, enthalten ist, wenn man das Instrument nach verschiedenen Visiren drehet. In solchem Falle bemerkt man zweyerley Anzahlen von Graden, welche in dem Abstande der visirten Linien von dem siren Puncte des Horizontes, welchen die Nadel anzeigt, enthalten sind. Wenn man demnach die kleinere Anzahl Grade von der größern abzieht, so bleiben die Grade übrig, welche den Zirkel messen, den die beyden visirten Linien in dem Stationspuncte des Instrumentes formiren. Solchergestalt kann man mit dem Compas oder der Boussole die Winkel auf dem Felde messen, welche man hernach entweder mit dem Transporteur, oder auch der Boussole selbst, auf das Papier tragen kann.

Man pflegt auch, bey geometrischen Operationen, die Risse von einem Stücke Landes nach den Weltgegenden vermittelst dieses Compasses oder der Boussole zu reguliren, d. i. eine Magnetnadel in dem aufgetragenen Risse zu verzeichnen, welche andeutet, was für eine Lage in Ansehung der Weltgegend das abgemessene Stück Landes habe. Solches kann gar leicht erhalten werden, wenn man durch Hülfe der Boussole die Abweichung einer abgesteckten Linie, die sich gleichfalls in dem Risse befinden muß, von demjenigen Puncte des Horizontes, den die Direction der Magnetnadel anzeigt, bemerket, und solches in dem Risse an eben derselben Linie anmerket. Hier hat man aber zugleich mit auf die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines gegebenen Ortes Achtung zu geben, und solche,

nach

nach Beschaffenheit der Veränderung oder Abweichung der Magnetnadel, entweder zu addiren oder zu subtrahiren. Eben auf eine solche Art, wenn die Abweichung der Magnetnadel von der wahren Mittagslinie eines Ortes bekannt ist, lassen durch Hülfe der Bousole die Weltgegenden determiniren. Also kann man auch die Abweichung einer Mauer oder andern declinirenden Fläche von Norden dadurch finden, welches sonderlich bey Aufstellung der Sonnenuhren großen Nutzen hat. Ueberdieß hat die Bousole noch einen besondern Nutzen, indem man, vermittelst derselben, auf einer Reise zu Lande sein eigener Wegweiser seyn kann, wofern man nur eine Landkarte zur Hand hat. In dieser Absicht darf man nur das Centrum der Bousole auf den Ort, wo man abreiset, setzen, die gestrichene Nadel mit der Mittagslinie des Ortes eintreffen lassen, und bemerken, was für einen Winkel diese Mittagslinie mit der Linie des vor sich habenden Weges, d. i. mit derjenigen Linie, welche nach dem Orte weiset, wo man zu will, mache. Denn, wenn man unterweges auf die Direction der Linie Acht hat, so kann man wissen, ob man nach der angemerkten Gegend reiset, oder von derselben abgekommen ist. Füglicher aber diese Weise auf der See von den Schiffleuten mit dem unten zu beschreibenden Seecompaß practiciret, weil man zu Lande öfters gar zu viel Umwege nehmen muß.

Endlich ist auch die Bousole sehr nützlich für diejenigen, welche unter der Erde in den Steinbrüchen und Minen arbeiten. Diese daher sogenannten **Gruben- und Minen-Compasse**, sind in 24 Theile getheilt, die man Stunden nennet; und jede Stunde wiederum in 8 Theile; die vier Hauptgegenden der Welt aber sind verkehrt gezeichnet. Ein Mehreres davon siehe im Art. **Gruben-Compaß**.

Man pflegt auch die Bousole auf andere geometrische Instrumente, z. B. den Halbzirkel, zugleich mit anzubringen. Nicht weniger ist auch ein Compaß von der oben beschriebenen Art besonders bey dem Waldmessen sehr nöthig und nützlich, nach welchem man die Gegenden beurtheilen und wissen kann, wenn man insbesondere einen dicken Wald abmessen und auf den Riß bringen soll, durch welchen keine freye Linien sind, daß man nicht durchsehen, sondern denselben nur von außen herum messen, und sodann auf den Riß bringen kann.

Es giebt auch **Sonnen-Compasse**, Sonnenuhren, die mit Compassen versehen sind, wovon der Art. **Sonnen-Uhr** nachzusehen ist.

Bey den Galanteriehändlern findet man kleine artige Compasse von Golde, an das Uhrband zu hängen, welche aber wohl mehr zum Staat, als zum Nutzen, sind.

Der Schiff- oder See-Compaß. L. Compassus nauticus, Pyxis nautica, Fr. Cadran de mer, Compas de mer, Compas de route, (und Volet, wenn er klein ist, wie ihn die Barken, Chaluppen und andere kleine Fahrzeuge gebrauchen), Holl. Kompas, Zee-Kompas, ist dasjenige Instrument, dessen sich die Schiffer zur See bedienen, um nach demselben sowohl die Weltgegend ausfindig zu machen, als auch ihre Fahrt recht fortzusetzen. Das Wesen derselben ist mit der Boussole und andern Compassen einerley; seine Einrichtung aber, wegen dessen besondern Gebrauches und Bewegung des Schiffes, von ihnen stark unterschieden.

Die Nadel wird hier aus zwey Stücken Stahl zusammen gesetzt, welche, wenn sie mit einander verbunden sind, die Figur eines Rhombus (einer Raute) vorstellen. Zwo von diesen einander diametraliter oder schnurgerade entgegen gesetzten Spitzen sind mit dem Magnete gehörigermaßen bestrichen. Ueber diese Nadel wird ein zirkelrundes Stück Pappe mit Stiften befestiget, darauf die 32 Winde, nebst einem in 360 Grad eingetheilten Zirkel, welche alsdann die Compaßrose oder Windrose, Fr. Rosette, genennet wird, verzeichnet sind. Und zwar wird der Anfang dieser Eintheilung von der Spitze der Nadel, welche Norden zeigt, gemacht, welche daher darauf auch mit einer Linie bezeichnet wird, damit die Spitze der Nadel, welche sich allezeit nach Norden kehret, sofort in die Augen falle. In der Mitte dieser rhombischen Nadel ist das Hütchen von Messing, welches auf dem messingenen Stifte, der über den Boden einer hölzernen Büchse, darein die Nadel mit der Windrose kommen soll, perpendiculär aufgerichtet ist, dergestalt aufsitzet, daß die Nadel mit der Windrose sich allenthalben darauf frey herum drehen, und die Weltgegenden anzei-

gen

gen kann. Dieses ist das innere Stück eines Seecompasses. Die äußere Structur desselben besteht aus einer starken Büchse, oder einem viereckigen Kasten von Pappe, Holz, Knochen, Elfenbein, oder Messing, so insgemein inwendig 6 bis 7 Zoll im Durchmesser hat, und 4 Zoll tief ist. In diesem Kasten befindet sich ein kupferner oder messingener Zirkel, welcher in zween einander gerade entgegen gesetzten Puncten dergestalt inwendig an diesen Kasten applicirt ist, daß er sich um besagte Puncte, als um eine Axe, frey herum drehen, und sich vermittelst seiner eigenen Schwere allezeit horizontal richten kann, wenn der Kasten wohin gesetzt wird. An diesem Zirkel ist wieder ein anderer Zirkel von Kupfer oder Messing unter eben diesen Umständen angebracht, doch daß dieses Zirkels Axen jenes Zirkels, einen in 4 Quadranten eingetheilten Zirkel vorstellen. An diesem innern Zirkel oder Bügel ist endlich die Büchse mit der Nadel und Windrose unter gleicher Beschaffenheit applicirt, so, daß dieselbe, wenn der äußere Kasten irgend wohin fest gestellet ist, allezeit sich horizontal und in wagerechten Stand richte, es möge das Schiff eine Bewegung verursachen, was für eine es wolle. Die Büchse, worin die Magnetnadel sich befindet, wird oben mit einem Glase verwahret, damit der Wind die Nadel in ihrer Bewegung, wenn sie sich nach den Weltgegenden richtet, nicht störe.

Die gewöhnlichen Nadeln der kleinen Compasse macht man aus einer dünnen Stahlschiene, die man nicht härtet. Man löthet in die Mitte eine kleine kupferne Masse, und macht durch alles mit einem conischen und sehr ausgeschweiften Bohrer ein Loch. Der Bohrer muß so gar, anstatt ganz spitzig zu seyn, an dem Ende ein wenig rund seyn, damit sich die Spitze der Angel in dem Innersten des Loches desto freyer befinde. Dieser Theil, welchem man die Haube nennt, wird alsdann auswendig nach der mit dem Bohrer gemachten Höhlung ausgefeilet. Man läßt gleichwohl 2 kleine Flügel daran, die mit rechten Winkeln auf der Länge des Weisers stehen, damit dieser, wenn er auf seiner Angel auf die Seite wanket, von dem darüber befindlichen Glase zurück gehalten werde. Wenn die

Hau-

Haube fertig ist, macht man die Nadel, indem man ihr die Gestalt eines Pfeiles giebt, und bestreicht sie so mit dem Magnet, daß sich die Spitze auf die Mitternachtseite wendet. Wenn die Nadeln etwas groß sind, so ist es besser, wenn man ihnen die Gestalt einer sehr langen Raute giebt, wovon man die Hälfte, oder die Spitze, die sich gegen Norden kehren soll, blau anlaufen läßt.

Die Nadeln muß man ins Gleichgewicht bringen, ehe man sie mit Magnet bestreicht: da aber die magnetische Kraft verursachet, daß sich das Ende gegen Norden neiget, so muß man es durch Abfeilen ein wenig leichter machen, oder ihm eine solche Gestalt geben, daß man einen kleinen Theil davon abschneiden kann, nachdem man es mit Magnet bestrichen hat.

Bey dem Seecompaß ist die **Windrose** auf einem Zirkel von Pappe abgezeichnet, und solcher auf der Magnetnadel dergestalt befestigt, daß die Nadel mit der Linie der Windrose, welche Norden und Süden anzeigt, passet. Sie ist nichts anders, als ein Zirkel, welcher den Horizont vorstellet, und die 32 **Compaß- oder Windstriche**, Fr. Rumbs de vent, sind Stücke der Verticalzirkel, welche durch den Scheitelpunct oder das Zenith gehen, und den Horizont rechtwinkelig schneiden. Sie könnte, wie jeder andere Winkel, in 360 Grad getheilet werden; alle europäische Nationen aber sind darin übereingekommen, sie nur in 32 Theile, deren jeder $2\frac{1}{4}$ Zirkelgrade hält, abzutheilen, und ihnen den Namen des Windes zu geben, der von dem Orte des Horizontes herkömmt, nach welchem diese Linien gezogen sind. Siehe **Fig. 413.**

Wenn also gesagt wird, der Schiffer, der nach diesem oder jenem Orte will, muß diesen oder jenen Windstrich halten, z. B. den Windstrich Ost, so heißt das nicht, er müsse mit dem Ostwinde segeln, wie sich die mehresten, die keine Kenntniß von der Schifffahrt haben, einbilden, sondern er muß gerade gegen Osten, oder den Ort des Horizontes, wo der Ostwind herkömmt, segeln, mithin sein Schiff so wenden, daß dessen Cap oder Vordertheil gerade dahin gerichtet ist, und auf der Fahrt diese Richtung behält. Denn, es würde sehr schlecht um die Schifffahrt stehen, wenn ein Schiff nur allein mit dem Winde segeln könnte, der gerade nach dem Orte hinwehet, wo man hin gedenket. Nein, unter den 32 Winden kann solches mit 18 geschehen, und noch dazu läßt es sich mit einem Seitenwinde, z. B. mit Südost, weit geschwinder nach Norden segeln, als mit dem Südwinde selbst. Denn, dieser Wind, der gerade auf das Hintertheil stößt, fasset nur das hinterste Segel, und alle übrige sind dem

dem Schiffe unnütz, dahingegen der Südostwind nicht nur das hinterste, sondern auch alle vordere Segel fasset.

Der Platz des Compasses auf dem Schiffe ist das so genannte Compaßhäuschen, Fr. Gesole, Habitacle, Holl. t'Huisje, Compashuys, Nagthuys, unter welchen Namen man den unter dem Verdecke, bey der Kajüte, vor dem Kolderstocke, mit welchem das Schiff regieret wird, befindlichen Verschlag; oder ein viereckiges, aus Bretern mit hölzernen Nägeln zusammen geschlagenes und in drey Theile abgetheiltes Häuschen, versteht, in welchem zur Rechten und Linken der Compas, in dem mittlern Theile aber eine Lampe steht, welche durch Fenster zu beyden Seiten das Licht auf die Compasse wirft, damit die Matrosen, welche das Steuer regieren, jederzeit danach sehen, und nach dem ihnen vom Schiffer oder Steuermanne gegebenen Zeichen ihren Lauf einrichten können.

Der vornehmste Nutzen des Compasses bey der Schifffahrt besteht also darin, daß er, da die mit einem Magnete gestrichene Nadel ihre eine Spitze gegen Norden, die andere gegen Süden kehret, durch die an sie befestigte und mit ihr bewegliche Windrose alle Augenblicke den Horizont des Ortes darstellet. Wenn also ein Steuermann oder Schiffer nach einem gewissen Orte segeln soll, so siehet er in seiner Seekarte nach, unter welchem Himmelsstriche derselbe von dem abzusegelnden Orte belegen ist, drehet sodann durch das Ruder sein Schiff so, daß die schwarze Marque an dem Rande des Compasses, welche gerade vor ihm in einer Linie mit dem Vordertheile des Schiffes ist, immer mit dem auf der Rose bezeichneten Windstriche zutrifft, und die ganze Fahrt hindurch nicht davon abweicht. Gesetzt, ein Schiffer gedenke von Marseille nach der Insel St. Pierre unter Sardinien zu segeln. Seine Karte sagt ihm, daß solche, von da aus, gerade in Süd-Ost liegt. Er setzt den Compaß vor sich, daß die Marque darin vor ihm ist, und mit der Länge

des

des Schiffes eine Linie ausmacht. Sodann wendet er, wenn er den Hafen verlassen hat, dasselbe vermittelst des Steuerruders so, daß der Punct Südost auf der beweglichen Rose an die schwarze Marque des Compasses stößt, d. i. daß das Vordertheil des Schiffes gerade gegen Südost gerichtet ist, und den ganzen Weg über, der Punct Südost nicht von der Marque abweicht; da es dann nicht fehlen kann, daß er nicht auf dem kürzesten Wege an dieser Insel anlange. Denn die Windrose seines Compasses stellet ihm, die ganze Fahrt über, den wahren Horizont dar; die schwarze Marque oder das Vordertheil des Schiffes entfernet sich nicht von dem Puncte Südost, mithin trifft er auf dieser Fahrt die unter solchem Himmelsstriche belegene Insel St. Pierre an.

Niemals würde man es bey allen Progressen, die in den neuern Jahrhunderten in der Astronomie gemacht sind, ohne Hülfe der Magnetnadel so weit in der Schiffahrt gebracht haben, als wirklich geschehen ist. Sie ist der sichere Wegweiser des Steuermannes sowohl bey heitern Tage, als bey trübem Himmel und in finsterer Nacht. Durch sie bemerkt er die geringste Abweichung von seiner Route, er mag sich unten im Schiffe oder auf dem Verdecke befinden. Sturm und Winde mögen ihn noch so weit auf der See von seiner Straße verschlagen haben, so zeigt sie ihm, wie weit er zur Linken oder Rechten davon abgewichen, und bringt ihn, sobald das Meer beruhigt ist, wieder auf den rechten Weg.

Die Tyrier, und in ihrer Gesellschaft Salomon, die Carthaginenser und die Aegypter, haben freylich auch schon in den ältesten Zeiten große Reisen auf dem mittelländischen und rothen Meere, selbst auf dem Ocean, gethan, ob sie gleich nichts von einem Compasse wußten: allein, solches geschah in längerer Zeit und mit größerer Gefahr, als man heutiges Tages die Welt umschiffet. Sie mußten, um nicht von ihrer Straße abzuweichen, nie das Ufer aus dem Gesichte verlieren, sich des Tages nach der Sonne, und des Nachts nach dem Monde und den bekannten Sternen richten, bey dunkler Nacht aber die Segel ein-

einziehen, und vor Anker liegen. Es ist zwar nicht schlechterdings eine Unmöglichkeit, daß sie sich ohne Bousole hätten auf das weite Meer wagen können, um neue Länder zu suchen, und sich auf ihrer Fahrt nach dem Polarsterne zu richten, zumal da ihnen das Astrolabium nicht unbekannt war. Denn so könnten sie z. B. von Europa aus, die Fahrt gegen Westen antreten, den Nordstern immer zur Rechten behalten, und um immer in einer Parallele oder Entfernung vom Aequator zu bleiben, von Zeit zu Zeit die Höhe messen; wie dann die Carthagenenser, von welchen Aristoteles redet, auf diese Art aus den entfernten Ländern, wohin sie durch Sturm verschlagen waren, indem sie den Nordstern zu Linken ließen, den Weg wieder nach Hause gefunden haben. Allein in so große hiemit verknüpfte Gefahr wird sich nicht leicht Jemand freywillig begeben; und überdieß wird dazu ein beständig klarer Himmel erfordert.

Der Jesuit Martinius behauptet, der Compaß sey den Chinesern schon vor mehr als 3000 Jahren bekannt gewesen, aber ohne den geringsten Beweis davon beyzubringen. Sein Vorgeben scheint auch desto ungegründeter zu seyn, weil sie, wenn sie die Kunst, sich durch Hülfe der Magnetnadel auf dem weiten Meere zu finden, gewußt hätten, gewiß weit mehr Gebrauch davon gemacht, und lange vor den Europäern eine Menge fruchtbarer Inseln und Länder, welche in ihrer Nachbarschaft liegen, entdeckt haben würden. Und wer weiß nicht, wie sehr die Missionarien aus dieser Gesellschaft alles, was sie von den Künsten und Wissenschaften dieser Nation und von der Weisheit ihrer Staatsverfassung erzählen, übertrieben haben. Andre schreiben diese Erfindung den Arabern zu, und behaupten, daß selbige durch deren Hülfe, lange vor den Europäern, die indianischen Meere befahren, und bis nach China gehandelt haben. Allein, auch dieser Meinung fehlt es an Wahrscheinlichkeit; denn man findet nicht einmal weder in ihrer, noch der türkischen und persischen, Sprache eine Benennung der Bousole, sondern diese Nationen müssen sich mit der italiänischen Benennung derselben behelfen. Noch weniger wissen sie solche zu verfertigen, und sehen sich genöthigt, sie von den Europäern zu kaufen.

Die Erfindung des Compasses bleibt also den Letztern übrig; und unter denselben schreiben sich die Einwohner von Amalphi oder Melfi, einem Orte in dem Königreiche Neapel, solche zu, und behaupten, daß einer ihrer Mitbürger, Johann Fira, (Andere nennen ihn Goja,) ungefähr um das Jahr 1300 nach Christi Geburt, diese große Entdeckung gemacht habe.

Gleich-

Gleichwie jede Erfindung durch Zeit und Fleiß immer einen höhern Grad der Vollkommenheit erreicht: so gieng es auch mit der Anwendung des Magneten zu der Schifffahrt. Anfangs ließ man ihn auf Kork im Wasser schwimmen, damit er sich desto freyer bewegen, und den Pol anzeigen könnte. Aus der Gewohnheit, daß man Norden in dem Compasse mit einer Lilie bezeichnet, will der französische Jesuit Dechales in seiner Art de naviger, den Beweis hernehmen, daß die Franzosen diese Erfindung erst zur Vollkommenheit gebracht hätten. Doch sind andre seiner Landesleute billiger, welche es für wahrscheinlich halten, daß die Lilie von den Neapolitanern zu Ehren ihres damaligen Königes, eines französischen Prinzen aus dem Hause Anjou, zum Nordzeichen angenommen worden sey.

Bey diesem großen Nutzen der Magnetnadel, hat sie aber noch Unbequemlichkeiten, gegen welche man sich bisher nicht völlig bey der Schifffahrt in Sicherheit hat setzen können. Die erste und beträchtlichste ist ihre Neigung (Inclination), nach welcher sie auf ihrem Stifte nicht wagerecht lieget, sondern mehr oder weniger, nachdem man sich vom Aequator entfernt, sich mit der nach dem nächsten Pole gerichteten Spitze unter den Horizont gegen den Boden des Compasses neiget. In unserm nördlichen Theile des Erdbodens beuget sich also ihre Nordspitze nieder, und die südliche steigt in die Höhe; und diese Inclination wird immer stärker, je mehr man sich dem Norden nähret. Um sie im Gleichgewichte und freyer Bewegung zu erhalten, beschweret man die an sie befestigte Windrose, in dem Puncte Süden, mit so viel Wachs, als nöthig ist, ihr solches wieder zu geben. Schiffet man nach Ostindien, so erhebt sich im Gegentheile, jenseit der Linie, ihre nördliche Spitze, und die südliche drückt gegen den Boden; und alsdann muß man die Windrose in Norden beschweren.

Der zweyte, aber weit beträchtlichere Fehler der Magnetnadel, ist ihre Declination oder Abweichung von den Polen. Denn man hat gefunden, daß sie nicht allemal den wahren Punct Norden und Süden des Horizontes anzeigt, sondern davon mehr oder weniger nach

Osten oder Westen abweicht. Um meinen Lesern die Gefahr begreiflich zu machen, welche dieser Umstand der Schifffahrt verursachet, will ich nochmals die Fahrt von Marseille nach St. Pierre anführen. Wenn der Steuermann auf derselben den Windstrich Südost seines Compasses hält, so wird er, wenn seine Magnetnadel gegen Osten abweicht, so weit unter der Insel wegfahren, als diese Abweichung beträgt; weichet sie aber von dem wahren Nord gegen Westen ab, so wird er an den Küsten von Sardinien stranden. Diese Abweichung der Magnetnadel soll an einigen Orten bis auf 30 Grad hinan steigen; wenigstens ist es gewiß, daß sie auf der großen Bank von Terreneuf in Amerika 22½ Grad beträgt. Das Schlimste aber dabey ist die Variation dieser Abweichung, da sie unter dem nämlichen Meridian und dem nämlichen Parallelzirkel bald größer, bald geringer ist. So viel Mühe man sich auch gegeben hat, die Ursachen dieser Abweichung und ihrer Veränderung zu entdecken, und gewisse Regeln, um sie ohne mühsame Observationen an jedem Orte jederzeit zu finden, festzusetzen: so ist solches bisher doch vergebens gewesen. Man hat sonst geglaubt, daß das feste Land an dieser Declination Schuld sey, und behauptet, daß die Nadel mitten auf der Fahrt zwischen der neuen Welt und Europa keine Abweichung habe, sondern den wahren Nord zeige; daß sie, wenn man sich Amerika nähere, gegen Westen, und wenn man Europa wieder erreiche, gegen Osten abweiche. So sagt man: sie habe auf der Insel Corvo, welches eine von den Azoren ist, gar keine Declination, weswegen man durch selbige den ersten Meridian ziehen müsse; von da fange sie, nach Europa zu, an, östlich abzuweichen bis zu dem Cap Agugliás auf der Ostseite des Vorgebirges der guten Hoffnung, wo sie abermals keine Declination habe. Eben so versichern die Piloten, daß die Magnetnadel in unserer nördlichen Halbkugel, von Corvo ab bis Pleymouth, nach und nach bis zu 13 Grad

20 Minuten gegen Osten abweiche; daß diese Abweichung von da bis zum Nordcap in Lappland wieder abnehme, und daselbst abermals den wahren Nord zeige. Von hier ab wird sie westlich, daß sie bey Novazembla 33 Grad gegen Westen abweicht.

Allein, alle diese Bemerkungen können, wegen der beständigen Veränderlichkeit der Declination zu keiner gewissen Regel dienen. Auch selbst diese Variation ist periodisch. So war z. B. im Jahre 1584 die östliche Declination zu London 11 Grad; 1622 war sie 6 Grad, und 1640 nur 3 Grad. Nachher hörte sie auf, und fieng in der Folge abermal an östlich zu werden. Zu Aix in Provence, war sie, im J. 1627, 8 Grad östlich, bis sie 1672 aufhörte, und darauf westlich wurde. Man sieht daher, wie wenig Gebrauch von der Tabelle, die der P. Riccioli, seiner Erdbeschreibung, von der Declination der Magnetnadel beygefüget hat, zu machen sey, und wie untauglich die Compasse sind, deren Magnetnadel nicht an den Punct Nord der Windrose, sondern an den Grad derselben befestigt ist, den sie in dieser oder jener Gegend von jenem abweicht.

Es ist daher nöthig, daß der Steuermann, will er nicht einen falschen Windstrich anstatt des wahren wählen, und des rechten Weges verfehlen, auf seiner Fahrt von Zeit zu Zeit die Abweichung seiner Magnetnadel erforsche. Dieses kann auf verschiedene Art geschehen. Die leichteste ist folgende: Man richtet über dem Compasse ein Stift auf, und bemerkt die beyden Grade, auf welche dessen Schatten bey dem Auf- und Niedergehen der Sonne fällt. Die Mitte zwischen beyden ist der wahre Süden, und der gegenüber stehende der wahre Norden; und seine Compaßnadel zeigt ihm dann, wie viel Grade solche davon gegen Osten oder Westen abweicht. Im Sommer, wenn die Zeit zwischen dem Auf- und Untergange der Sonne zu lang ist, kann man den Untergang des einen Tages und den Aufgang des folgenden dazu nehmen.

Auf einem noch kürzern Wege wird die Declination gefunden, wenn man die Mittagshöhe der Sonne observiret, da alsdann ihr Schatten die Mittagslinie des Ortes

auf der Windrose, mithin den wahren Nord und Süd bezeichnet. Anstatt der Sonne kann man zu seiner Observation den Polarstern, oder einen andern Fixstern, wählen, und durch Dioptern die Puncte des Compasses bemerken, die im ersten Falle der Auf- und Untergang des Sternes, oder im andern sein Eintritt in den Meridian berühret.

Auf eine genauere Art, deren sich auch die Piloten am meisten bedienen, wird die Declination vermittelst der Amplitudinis ortivæ oder occiduæ der Sonne gefunden. Man versteht dadurch in der Astronomie den Abstand des Punctes, in welchem die Sonne jeden Tag auf- und niedergeht, von dem Puncte Ost oder West, welches bey uns vom Anfange des Frühlinges bis zum Herbst, vom Aequator gegen Norden zu, und in dem übrigen halben Jahre unterhalb solcher Linie, nach Süden zu geschiehet. Man hat Tafeln, in welchen diese Amplitudo für jeden Tag im Jahre und auf jede Polhöhe berechnet ist. Bemerket nun der Schiffer auf seinem Compasse bey dem Auf- und Niedergange der Sonne, eben die Amplitudinem, welche sie den Tag haben muß, so hat seine Magnetnadel keine Declination. Um so viel Grade sie aber höher oder niedriger auf- oder untergeht, um so viel Grade ist die Declination im ersten Falle nordwestlich, und im andern nordöstlich.

Ein Seecompaß, welcher dergestalt eingerichtet ist, daß man auch die Veränderung der Magnetnadel daran sehen kann, wird ein Peil-Compaß, Fr. Compas de variation, so wie insonderheit derjenige, wo man die Veränderung der Magnetnadel durch Hülfe der Azimuts beobachten kann, ein Azimutal-Compaß, Fr. Compas azimutal, genennet.

Compaß-Häuschen, siehe oben, S. 288.

Compaß-Rose, siehe oben, S. 285.

Compaß-Strich, siehe oben, S. 287.

Compensation, Vergütung, L. Compensatio, ein Vergleich und vollgültiger Abtrag dessen, was man in Natur oder in Specie nicht wieder schaffen kann. Solche Compensation hat zu Recht die Kraft und Gültigkeit einer vollkommenen Bezahlung.

Bey den Kaufleuten, heißt Compensation eine Bezahlung oder Tilgung einer Schuld durch eine andere von gleichem Werthe, oder ein Aequivalent. Diese Art, der Schulden sich zu entledigen, ist in der Handlung sehr gemein, und unter den Kaufleuten fast nichts gewöhnlicher, als die Compensirung oder Abrechnung und Aufhebung der Activ- gegen Passivschulden, oder umgekehrt, da nämlich ein Kaufmann zwar nicht mit baarem Gelde, jedoch mit Gegenschulden, bezahlet; maßen bey ihnen gewisse und richtige Gegenschulden so gut sind, als baares Geld, sonderlich in Banco. Siehe auch Gegenrechnung.

Obgleich sonst wider Wechselbriefe ordentlicher Weise fast gar keine oder doch sehr wenige Ausflüchte Statt finden: so ist gleichwohl die Ausflucht der Compensation, insonderheit durch verschiedene Wechselordnungen, dergestalt privilegirt, daß sie auch so gar wider Wechselbriefe eingewandt werden mag, jedoch mit der Einschränkung, daß die Compensation sogleich liquid, d. i. ohne allen Verzug und einige Frist, entweder durch des Gegentheiles selbsteigenes Geständniß, oder durch klare und unläugbare Urkunden erweislich sey, zugleich aber auch dem Wechselgläubiger von dem Schuldner sogleich entgegen gestellt werde. Wenn aber derselbe gar außen bliebe, oder sich doch nicht darauf einlassen wollte; so müßte wider den Schuldner alsobald nach strengem Wechselrechte verfahren werden. Dieses Compensationsrecht hat auch Statt, es mögen die gegen einander habenden und zu compensirenden Schuldposten von Wechseln oder Waaren herrühren.

Compensiren, heißt einem Gläubiger eine der Summe, die er fordert, gleiche Summe, die er selber schuldig ist, zur Zahlung angeben. Siehe Compensation. Wenn die Summen einander nicht gleich sind: so nennt man es alsdann abziehen oder abrechnen, d. h. die größere Schuld um so viel, als die kleinere hinan steigt, kürzen oder verringern.

Competentiæ beneficium, siehe Zehr-Freyheit.

Complementirer, L. Complementarius, Fr. Complimentaire, heißt bey den Kaufleuten ein Gevollmächtigter in einer Handlung, in der er die Stelle eines Han-

delspatrones vertritt; oder ein solcher, der in einer bey den Franzosen so genannten Societé en Commandite steht, d. i. in einer solchen Gesellschaft, oder Compagniehandlung, da ein anderer das Geld herschießt, mit welchem der Complementirer hernach zwar in seinem eigenen Namen Handlung treibt, indessen aber den Profit mit jenem theilen muß. Siehe Compagnie-Handlung.

Die Benennung kömmt von dem italiänischen Handelsworte Complimento her, welches so viel heißt, als die ganze Führung oder Verwesung eines Kaufhandels im Namen des Patrones, welcher entweder abwesend ist, oder die Mühe nicht selbst haben mag. Insgemein wird heutiges Tages auf großen kaufmännischen Contoiren, deren Principal verstorben, und die Handlung im Namen der Wittwe und Erben fortgeführet wird, derjenige Diener oder Buchhalter, der alles dirigiret, der Complementirer, Handlungsverwalter, Vorsteher, Verweser, oder auch Factor, genennet.

In Marpergers getreuem und geschickten Handelsdiener, S. 54, fgg. findet man die Vorschrift 1) eines Contractes, welchen die Vormünder für ihre Pupillen, die etwa eine ansehnliche Handlung ererbet haben, mit einem verständigen Handelsdiener, um solche als Complementirer oder Gevollmächtigter zu dirigiren, aufrichten; 2) eines Reverses des neu-ankommenden Complementirers; und 3) eines Kaufmanns-Complementariates, welches nicht allein einem, einer Handlung vorgesetzten, oder in derselben stehenden Handelsdiener, sondern auch einem Advocaten, die Processe der Handlung zu respiciren, zur Vollmacht dienen kann.

Der Complementirer heißt auch bey den Kaufleuten so viel, als ein Schiffs-Verweser zu Wasser, und der Schaffner bey den Fuhrleuten.

Complimentaire, siehe den vorhergehenden Artikel.

Compluvium, siehe Dach-Rinne.

Composition, oder Zusammensetzung, heißt, bey den Bildhauern, Kupferstechern und Malern, die Kunst zu erfinden, und alle Gegenstände schicklich zu stellen; oder die Kunst und Manier, das Sujet in einem Gemälde zu behandeln.

Außer

Außer dem nennen die Maler auch eine gewiſſe Miſchung von griechiſchem Pech, Maſtix und dickgeſottenem Firniß, die ſie mit einem Borſtenpinſel auf die Mauer tragen, welche ſie mit Oehlfarbe bemalen wollen, Compoſition oder Anwurf. Dieſe Materie bereiben ſie nachher, ehe ſie mit den Farben darüber kommen, mit einer warmen Kelle, damit ſie ſolche gleicher und glätter machen. Andere verfertigen ihren Anwurf von Kalk und Marmorſtaub, oder Kitt, bereiben ihn mit der Kelle, und tränken ihn hernach mit Leinöhl

Bey den Seidenfärbern verſteht man unter Compoſition, ein in Königswaſſer aufgelöſetes Zinn, welches zum Färben mit Cochenille in Seide und Wolle kömmt.

Endlich nennet man auch zwey mit einander vermiſchte unechte Metalle, eine Compoſition.

Compoſoir, ſiehe Setz-Bret.

Compoſt, ſiehe Komſt.

Compoſteur, ſiehe Winkelhaken der Schriftgießer und Setzer.

Compote, Fr. Compote, heißt eine Art Confitur des Obſtes mit etwas Zucker, welche man aber nicht ſo lange hat kochen laſſen, als andere eingemachte Sachen, die man lange aufbewahren will.

Die Art, dergleichen eingemachtes Obſt, oder auch die noch friſchen Früchte, mit einem Zuſatze von Zucker und Butter, als ein gedämpftes oder geſchmortes Eſſen zu zurichten, wird ebenfalls eine Compote genannt.

Man hat Compoten von Aepfeln, Aprikoſen, Birnen, Citronen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirſchen, Pfirſichen, Pflaumen, Pomeranzen, Quitten ꝛc. die unter ihren beſondern Artikeln vorkommen.

Compotiere, Fr. Compotier, eine Schale, worin die Compoten oder eingemachten Früchte auf die Tafel geſetzet werden. Man hat dergleichen im completen Tafelſervicen, von Porzellan, zu 8 ½ Zoll.

Compromiß, Fr. Compromis, nennet man einen zwischen zwo oder mehrern streitenden Parteyen errichteten Vergleich, vermöge dessen sie des ordentlichen Processes sich freywillig begeben, und an eines oder mehrerer Schiedsrichter Ausspruch sich begnügen lassen wollen. **Compromittiren**, Fr. Compromettre, heißt daher, nebst seinem Gegner schriftlich einwilligen, daß ein Schiedsmann oder Schiedsrichter die Streitsache zwischen den beyden Parteyen entscheide; oder, die wechselseitige Versicherung ausstellen, daß man sich dem Ausspruche eines Schiedsmannes unterwerfen wolle.

Weil die Compromisse durch einen Vergleich geschehen, so kann von Rechts wegen keiner einseitig davon abgehen, obgleich es manchmal zu geschehen pflegt. Um dieses zu verhüten, pflegt man entweder eine willkürliche Strafe festzusetzen, oder mit einem Eide zu bekräftigen.

Ob bey den Römern erlaubt gewesen, auf einen ordentlichen Richter zu compromittiren, dabey will ich mich nicht aufhalten, sondern bemerke nur, daß solches nach päpstlichen und deutschen Rechten geschehen könne. Und ob zwar selbige nicht mehr so gewöhnlich sind, als sie ehedem gewesen: so sind sie doch dieserhalb nicht außer Gebrauch gekommen, sondern sie geschehen manchmal sowohl unter Fürsten und Herren,

SCHILTER prax. jur. rom. Exerc. VIII. §. 1.

als auch Unterthanen.

Wie dann dergleichen neuerlich zwischen dem Kaufmann Blanc zu Berlin, und seiner Ehefrau, vorgefallen, welche beyderseits dahin compromittirten, daß sie, zu Abkürzung des Processes, mit Vorbeygehung der zweyten Instanz, worinn eigentlich gesprochen werden sollte, sofort in der dritten Instanz bey einem hohe Tribunale die Sache entscheiden lassen wollten. Das königl. hohe Etats-Ministerium billigte dieses durch ein Rescript vom 15. Jan. 1776, und die Sache wurde vermittelst dieses Compromisses unterm 21. Feb. d. J. entschieden. Es wäre zu wünschen, daß dergleichen öfter geschehen möchte.

Wenn

Wenn ein Proceß bey dem gütlichen Verhöre durch Vergleich nicht gehoben werden kann: so würde er doch oft durch ein Compromiß über das Verfahren sehr abgekürzet werden können, dafern nur Richter und Advocaten auf diese Abkürzung ernstlichen Bedacht nähmen. Oft können sie z. B. mit Gewißheit übersehen, daß der Ausgang des Processes lediglich von der Leistung des über einen gewissen Klagepunct deferirten Eides abhänge. Allein, anstatt zu compromittiren, daß dieser Eid sofort geleistet, und hernach die Sache für entschieden geachtet werden solle, verfahren die Parteyen mit unnützem Geschwätze bis zur Quadruplik, lassen ein Interlocut einholen, welches auf die Eidesleistung erkennet, verfahren wohl noch einmal im Schwörungstermin, bringen Citation zu einem Jurotulationstermin aus, und kommen auch Jahr und Tag, oder wohl noch später, durch Einholung des Endurtheils eben dahin, wohin sie, mit Ersparung vieler Kosten, im ersten Termine hätten gelangen können.

Endlich kann man nur auf Personen, welche der Rechte kundig sind, und Richterstelle vertreten können, compromittiren. Gleichwohl berufet man sich auch manchmal auf Frauenspersonen, welche die Patrimonialgerichte haben, und selbige durch dazu vereidizte Gerichtshalter verwalten lassen, welche sodann auch die Stelle des Schiedsmannes vertreten. Ferner kann es auch auf Sachverständige geschehen; wie dann diese Art, die Streitigkeiten abzuthun, besonders auch unter Kaufleuten gar gewöhnlich, ja an einigen Orten so gar nöthig ist, ehe sie dieselben zum ordentlichen Proceß kommen lassen.

Eine Vorschrift eines Compromisses findet man in Marpergers Handels-Correspondenten.

Man kann auf eine, oder auch mehrere Personen, compromittiren, nur nimmt man sie nicht gern in gleicher Anzahl; damit sie sich desto eher über einen gemeinsamen Spruch vereinigen können; sollten aber

allen-

allenfalls Schiedsmänner (Arbitri) in gerader Anzahl erwählt worden seyn, diese aber sich über keinen Spruch vereinigen können, so compromittiren diese auf einen Obmann (Super-arbiter), dessen Ausspruch sodann gilt.

Nach der Praxi kann ein oder anderer Theil davon abgehen, wenn er die beliebte Geldstrafe erleget, oder auch ob Læsionem enormissimam, und in andern Fällen, dergleichen Styrk, im *Usu hod. pand.* Lib. IV. Tit. 8. §. 11. anführet.

In dem Staatsrechte kommen bey den Reichsständen die so genannten Austräge vor, welche ebenfalls hieher gerechnet werden.

Compromittiren, siehe den vorhergehenden Artikel.

Comte, siehe Conto. Rechnung.

Compte, (*Bois de*) siehe Th. VI, S. 177.

Compte-pas, siehe Schrittzähler.

Comptoir, siehe Contoir.

Comptoriste, siehe Contoirist.

Concameratio, siehe Bogen-Decke.

Concent, nennet man einen gemeinen wollenen, glatten und buntfarbigen Zeug, der einen starken gedreheten Faden hat, dessen sich das Frauenvolk zu Hauskleidern bedienet. Einige nennen dergleichen auch Polamit, oder Polemit; die ganz schmalen aber heißt man Quineten. Siehe auch Etamin.

Concentration der Weine, siehe unter Wein.

Concept, heißt, im gemeinen Leben, der im Sinne abgefaßte, und hernach zu Papier gebrachte Entwurf eines Dinges, oder die erste Grundlage eines vorhabenden Werkes, davon die Idee in Gedanken zwar abgefaßt, nach und nach aber besser ausgearbeitet wird, bis sie endlich zu ihrer rechten Gestalt und Einrichtung gelanget. Einem das Concept verrücken, die Ordnung seiner Gedanken stören, seine Absicht, sein Vorhaben vereiteln. Daher, das Concept-Papier, eine Art grobes schlech-

schlechtes Schreibpapier, Concepte oder die ersten Entwürfe darauf zu schreiben.

Concession, die Ertheilung einer Erlaubniß oder sonderbaren Vergünstigung, Privilegirung und Begnädigung, die ein Landesherr seinen Unterthanen, oder auch wohl Fremden, angedeihen läßt. Absonderlich ist dieses Wort in den Edicten, Declarationen und Arrets des Staatsrathes des Königes von Frankreich, wie auch in den Patenten und Gnadenbriefen anderer Souverains, die Etablirung großer Handlungsgesellschaften oder Compagnien betreffend, gar gebräuchlich. In solchem Falle aber begreift das Wort Concession überhaupt alle concedirte und nachgelassene Sachen, insbesondere die Ländereyen, Küsten, Inseln, u. s. w. unter sich, worin der Fürst den Gesellschaften, sich festzusetzen, und mit Ausschließung aller seiner andern Unterthanen, Handlung zu treiben, erlaubet. Also sagt man: Madagascar sey mit in der Concession der in Frankreich etablirten ostindischen Compagnie, und die afrikanischen Küsten vom grünen Vorgebirge an, bis zu dem von der guten Hoffnung, in der Concession der in eben diesem Königreiche errichteten Compagnie von Senegal begriffen, womit man zu verstehen geben will, daß es den übrigen Franzosen nicht erlaubt ist, ihre Schiffe an diese Oerter zu schicken, noch auch Etablissements daselbst anzulegen. Ganz ins besondere wird es endlich von dem Erdreiche gesaget, welches diese Compagnien den Habitanten oder Pflanzern, gegen einen gewissen jährlichen Grund- und Bodenzins, oder andern Abtrag, umzuarbeiten, zu bauen, und zu Nutzen zu bringen, geben. Im ersten Verstande muß die Concession vom Fürsten erhalten werden, welcher sie durch Edicte, Declarationen, Patente, Gnadenbriefe, Arrets aus dem Staatsrathe, und andere dergleichen Anordnungen, ertheilet. Im andern Verstande aber fertigen die Directeurs der erwähnten Compagnien solche Concessionen durch Contracte und Schlüsse ihrer Compagnien aus, welche sie hernach den über ihre Berathschlagungen und Entschließungen gehaltenen Registern einverleiben.

Eben

Eben von diesen Concessionen werden auch diejenigen, welche dergleichen für sich erhalten haben, besonders in Frankreich, Concessionaires genennet, wiewohl sie daselbst sonst auch Colonisten und Habitanten (Colons und Habitans) heißen; in England hingegen giebt man ihnen den Namen Planteurs, oder Pflanzer.

Concessionen, (Juden-) siehe unter Jude.

Concessionsgelder, sind diejenigen, welche für die Ertheilung neuer Privilegien und Concessionen, in Sachen, die in das Policeywesen und den Nahrungsstand im Lande einschlagen, bezahlet werden.

Dergleichen Privilegien und Concessionen, müssen nirgends anders, als bey den Kammercollegiis, gesuchet werden. Hieraus pflegen öfters beträchtliche Einkünfte zu fallen. Die Errichtung der Wasser- Wind- Loh- Walk- und vieler anderer Arten von Mühlen, wird selten anders, als gegen Erlegung einer gewissen Geldsumme, erlaubet. Eine gleiche Beschaffenheit hat es mit den Kupfer- und Eisenhämmern, mit einigen Fabriken und verschiedenen andern Nahrungsarten. Besonders ist es in vielen Ländern eingeführt, das daß Schornsteinfegen, das Feder- Lumpen- und Aschen sammeln, das Fohlenreißen, das Schweineschneiden, das Bruchschneiden, das Wurmschneiden, und dergleichen Gewerbe, die einer Policeyaufsicht bedürfen, oder ohne dieß nicht vervielfältiget werden können, bloß gegen erhaltene Privilegien von der Kammer, öfters auch gegen gewisse jährlich zu entrichtende Concessionsgelder, ausgeübet werden dürfen. Bey allen solchen Privilegien muß die Kammer sorgfältig dahin sehen, daß sie in solchen Nahrungsarten, davon sich mehrere Unterthanen, ernähren können, und die einigen Einfluß in den gesamten Nahrungsstand des Landes haben, keine Monopolien zulasse. Denn nichts ist guten Grundsätzen, und dem Aufnehmen der Commercien und Gewerbe, mehr zuwider, als dieses. Sie muß auch einen Unterthan, ob er gleich für das Privile-

gium nichts zahlet oder sich zu keinem jährlichen Canon versteht, in dergleichen Nahrungsarten allemal einem Fremden vorziehen, der außerhalb Landes wohnt, und das verdiente Geld in andere Staaten schleppet. Am allerwenigsten aber dürfen die Unterthanen angehalten werden, daß sie wegen solcher Privilegien mehr zahlen müssen, als es die Arbeit und die Sache erfordert, und als sie es, außer diesen Privilegien, von andern Leuten haben könnten. Denn alsdann ist es in der That eine Art einer Abgabe, die hier am allerübelsten angebracht ist. Denn wenn dergleichen Privilegien darauf ankommen, daß die Unterthanen mehr bezahlen müssen, nur daß das Privilegium theuer bezahlet wird, oder das jährliche Bestandgeld von dergleichen Nahrungsarten höher ausfällt: so ist es eine wirkliche Contribution für den Unterthan, die allen vernünftigen Grundsätzen zuwider läuft. Denn der Pachter hütet sich wohl, daß er durch das Bestandgeld alles, was die Unterthanen zu viel bezahlen müssen, der Kammer zu kommen lassen sollte. Nein, er will auch einen guten Vortheil bey der Sache haben. Folglich führet die Kammer Abgaben ein, um sie mit solchen Leuten zu theilen, welches gewiß eine schlechte Klugheit ist; man müßte dann den Grundsatz haben, alle mögliche Einkünfte zu ziehen, es mag mit Schaden des Landes oder der Unterthanen geschehen, oder nicht.

v. Justi Cameralwissenschaft, II. Band, §. 322.
Eb. dess. System der Finanzwissensch. §. 948.
Hrn. Bergius Policey- und Cameral-Magaz. II. Th. S. 120, f.

Concipist, (Hof-) siehe in H.

Concombre, siehe Gurke.

Concordanzen, heißen gewisse Quadrate, deren sich die Buchdrucker bedienen. Siehe Quadrat.

Concordien, Fr. Concorde, heißt bey den Blumisten eine Nelkensorte, welche roth in Roth, mit breiten Streifen, wie Bizarren sind.

Concours, siehe Concurs.

Concurrenz, Fr. Concurrence, die Mitbewerbung; der Anspruch, den mehrere Personen, jede für sich, auf eben dieselbe Sache machen.

Im ähnlichen Sinn bedeutet bey der Handlung die Concurrenz zwischen verschiedenen Nationen, oder auch, zwischen den verschiedenen Kaufleuten einer Nation, die mit einerley Waaren handeln, den Wetteifer, worin sie in Ansehung eines häufigern, geschwindern, vortheilhaftern Absatzes dieser Waaren, gegen einander stehen.

Concurs, L. Concursus creditorum, Fr. Concours, heißt, in den Rechten und im gemeinen Leben, die Vereinigung mehrerer Gläubiger, ihre Forderungen von einem Schuldner gerichtlich beyzutreiben. Einen Concurs machen, wird von dem gemeinschaftlichen Schuldner gesagt, wenn er denselben veranlasset. Das in solchen Fällen übliche gerichtliche Verfahren, wird der Concurs-Proceß genannt. Es muß sich aber aus den Umständen ergeben, daß der Schuldner nicht im Stande sey, seine Gläubiger völlig zu befriedigen; daher die Gläubiger wider dessen Willen keinen Concurs erregen können, wenn er sich erbietet, sie sämtlich zu befriedigen, und es auch wirklich leistet, oder wegen der zu erfolgenden Zahlung hinlängliche Sicherheit bestellet. Jedoch leidet diese Regel in den preußischen Landen einen Abfall, wenn der Schuldner flüchtig geworden ist, und anderwärts ein Moratorium suchet, welches ihm nicht gestattet, sondern vielmehr sofort Concurs eröffnet werden soll.

Cod. Frideric. P. IV. Tit. IX. Sect. IV. §. 174.

Sobald sich ein Concurs ereignet, wird das sämtliche Vermögen des Schuldners, welcher an einigen Orten Gantzmann, oder Concursifex, genennet wird, in Beschlag genommen, ein offener Arrest verhänget, und Curator Bonorum bestellet. Die Gläubiger sind entweder bekannte, oder unbekannte; erstere werden durch ein Patentum ad domum, letztere aber durch eine Edictalcitation berufen, auf einen gewissen Tag ihre Forderung

zu liquidiren, hernach aber zu justificiren. An des Schuldners Stelle sezt man einen so genannten Contradictor, welcher mit den Creditoren wegen ihrer liquidirten Posten verfährt.

Weil die Gläubiger nicht einerley Forderungen haben, so werden sie in verschiedene Classen eingetheilt; es verfahren auch gemeiniglich die Gläubiger unter einander super prioritate; und wenn alles dieses geschehen ist, so erfolgt des Richters Spruch, welcher ein Classifications- Designations- Locations- oder Prioritäts-Urtheil genannt wird.

Nicht überall werden einerley Classen gemacht, und die Gläubiger erhalten nach selbigen ihre Befriedigung, so weit nämlich der Rest des Vermögens zureicht.

Die Classes theilt man in generales und speciales. Der generalium sind, nach der gemeinsten Meinung, fünf; die speciales aber werden nach der Anzahl der Gläubiger gerechnet.

In den königl. preuß. Landen werden an einigen Orten, nach der Hypotheken- und Concursordnung, de Ao. 1722, fünf Classen, an andern aber, nach dem Codex Fridericianus, acht Classen gemacht. In die erste kommen, nach dem Codex Fridericianus, diejenigen, welche ein Eigenthum, so in des Schuldners Vermögen verhanden ist, zurück fordern; in die zweyte, die Creditores, welche ein singulare Jus prælationis haben; in die dritte, welche eine in das Schuld- Land- und Hypothekenbuch eingetragene Hypothek haben; in die vierte, welche nebst dem Jure tacitæ hypothecæ ein Privilegium personale haben, oder ihre Jura nicht haben eintragen lassen; in die fünfte, welche eine gerichtliche oder stillschweigende Hypothek erhalten, solche aber weder haben eintragen lassen, noch ein Privilegium personale haben; in die sechste, die Creditores, welche ohne Hypothek bloß personaliter privilegirt sind;

in die siebente, welche eine Privathypothek haben; und in die achte, die Chirographarii und andere schlechte Creditores.

Wie sonst überhaupt bey Concursen zu verfahren sey, kann man aus Ludovici Einleitung zum Concursproceß, und was die königl. preuß. Lande betrifft, aus der Concurs- und Hypotheken-Ordnung, v. 4. Febr. 1722.

S. auch Mylii Corp. Constit. March. To. I. Part. II. Sect. II. XXXIX, pag. 103.

und aus dem Codex Fridericianus, Part. IV. Tit. 9, ersehen.

Obschon bey der Berechnung der Concurs-Masse, und bey der Vertheilung derselben nach dem Classificatorio- oder Prioritäts-Urtheil unter die Gläubiger, die Rechenkunst einem Juristen unentbehrlich ist: so sind doch diese Rechnungen also beschaffen, daß man dazu, außer den gewöhnlichen Speciebus und der Regula de Tri, nichts besonders zu wissen nöthig und anzuwenden hat. Das Erste, so hiebey vorkömmt, ist die Berechnung über des gemeinen Schuldners Vermögen, welche, wenn selbiges schon wirklich zu Gelde gemacht worden, nebst dem Verzeichnisse der Gerichtskosten und Advocaturgebühren, des Curatoris litis, welcher zum Contradictor aufgestellt worden ist, nicht weniger auf der Bau-Melioration und Bestellung des Schuldners unbeweglicher Güter ꝛc. zum Besten der Gläubiger verwendeten Kosten, den Acten beyzulegen ist, wenn selbige zu Einholung des Classificationsurtheils verschickt werden sollen. Diese Berechnung wird folgendergestalt einzurichten seyn:

Die Massa Concursus activa besteht z. B. in

9453 Thlr. — so aus des Schuldners Haus und Gütern, und

192 = 9 Gr. welche aus den Mobilien, Früchten ꝛc. gelöset worden.

9645 Thlr. 9 Gr. Summa der ganzen Concursmasse.

Hievon ist zum Besten der Gläubiger aufgewendet und bezahlt worden:

12 Thlr. 8 Gr. dem Curatori bonorum, für seine Aufsicht und Bemühung.
2 » 13 » nöthige Bau- und Reparaturkosten am Hause;
6 » 5 » für Einbringung der Wiesen und Feldfrüchte;
24 » 7 » für Bestell- und Besaamung der Felder ꝛc.

45 Thlr. 9 Gr. Summa.

Diese von obiger Nettosumme der 9545 Thlr. 9 Gr. abgezogen, bleiben unter die Creditores zu vertheilen übrig:

9600 Thlr.

In dem Classificationsurtheil wird nun bestimmt, in welcher Ordnung und nach welchen Classen ein jeder Gläubiger befriedigt werden solle; und obschon in selbigem nur das Quantum ihrer liquidirten und bescheinigten Forderungen angesezt wird, ohne noch auszurechnen, wie viel ein jeder aus der Masse wirklich bekommen kann, als welches leztere dem Richter zukömmt, vor welchem der Concursproceß geführt wird: so muß doch der Urthelsverfasser diese Rechnung für sich zu Hause machen, und überschlagen, wie weit die Masse zureichet, damit nachher der Richter dem Urthel gemäß die Distribution machen könne.

Ein Exempel eines Locations- oder Justificationsurthels, welches nach sächsischen Rechten eingerichtet ist, findet man in Menkens Tract. synopt. proc. Iur. comm. &c. P. II. pag. 292—295, und in Polacks Mathesi forensi, Lpz. 1770, 4. S. 86—88.

Wenn das Locationsurthel bey dem Gerichte, vor welchem der Concursproceß bisher geführt worden, eingelangt ist: so muß nunmehr der Richter den Distributionsbescheid, dem Locationsurtheil gemäß, entwerfen. Da nun, wie es gemeiniglich zu seyn pflezt, die Massa bonorum zu Befriedigung der Gläubiger unzulänglich wäre: so muß er vor allen Dingen die auf den Concurs verwendeten gerichtlichen Kosten und die Advocaturgebühren des Curatoris litis, nach der in dem Urtheil gemachten Moderation, nebst den Urthelsko-

sten zusammen addiren, und durch die Division ausrechnen, wie viel auf jeden Thaler der unter die Gläubiger zu vertheilen bleibenden Summe an Kosten trifft; alsdann sowohl nach der Societätsregel (s. oben S. 279, f.) suchen, wie viel ein jeder Gläubiger pro rata seiner Forderung, zu welcher auch die Interessen zu rechnen sind, dafern sie mit erkannt werden, von der unter sämtliche Creditores zu vertheilenden Summe bekömmt, als auch, wie viel sich ein jeder, pro rata seines wirklichen Empfanges an den Gerichtskosten ꝛc. abkürzen lassen muß; welches leztere man auch durch die Regel de Tri bey jedem Gläubiger leicht finden kann, wenn man ansezt: Auf die ganze zu vertheilende Masse kommen so viel Kosten; wie viel trifft auf eines jeden Gläubigers aus der Masse fallenden Antheil? In dem Distributionsbescheide kann die Berechnung der Concursmasse, wie sie S. 306, f. gewiesen worden, wiederholt werden; und wenn wir z. B. 384 Thr. Urthels- und Gerichtskosten, dann Advocaturgebühren annehmen: so würde in selbiger also fortgefahren werden müssen:

Von dem Ueberreste der Massæ activæ kommen die in dem Concursprocesse ergangenen

12 Thlr. 8. Gr. Urthels- dann
325 " — " Gerichtskosten, imgleichen
46 " 16 " Advocatengebühren, für den Curator litis, und zwar beyde leztere Posten, nach der in dem Urthel geschehenen Moderation,

384 Thlr. — Summa

als vorgängig in Abzug; woran auf einen Thaler der 9600 Thlr. jedesmal 11½ Pf. treffen; welche, nach dem Locationsurthel, die Gläubiger sich nach Proportion ihrer wirklich erhaltenden Bezahlung abziehen lassen müssen. Nehmen wir nun ferner an, daß

der 1.	mit 1000 Thlr.	}	in der ersten Classe,
» 2.	» 700 »		
» 3.	» 300 »		
» 4.	» 1000 »		in der zweyten Classe,
» 5.	» 2000 »	}	in der dritten Classe,
» 6.	» 600 »		
» 7.	» 900 »		
» 8.	» 500 »		
Summa	7000 Thlr.		

nach Inhalt des nur gedachten Urthels vorzüglich befriediget, und das, was von der Masse noch übrig bleibt, unter die Creditores der vierten Classe pro rata vertheilt werden soll, davon

der 9.	mit 3000 Thlr.
» 10.	» 600 »
» 11.	» 2000 »
» 12.	» 1000 »
Summa	6600 Thlr.

liquid zu fordern haben; so können diese, da nur 2600 Thlr. für sie übrig sind, nicht mehr als 39 Thlr. 9 Gr. $5\frac{1}{2}$ pro Cent erhalten, und bekömmt also

der 9.	statt 3000 Thlr.		nur	1181 Thlr.		19 Gr.	$7\frac{3}{33}$	Pf.
» 10.	» 600	»	»	236	»	8 »	$8\frac{24}{33}$	»
» 11.	» 2000	»	»	787	»	21 »	$1\frac{3}{33}$	»
» 12.	» 1000	»	»	393	»	22 »	$9\frac{18}{33}$	»
			Summa	2600 Thlr.		—	—	

wodurch die Concursmasse vollends ganz aufgehet.

Hierauf folgt nun der eigentliche

Distributionsplan.

Namen der Gläubiger:	Hat zu fordern	Soll aus der Masse empfangen.	Muß zu den Kosten beytragen:	Bekömmt also wirklich noch:
	Thlr. Gr. Pf	Thlr. Gr. Pf.	Thlr. Gr. Pf.	Thlr. Gr. Pf.
1)	1000 — —	1000 — —	40 — —	960 — —
2)	700 — —	700 — —	28 — —	672 — —
3)	300 — —	300 — —	12 — —	288 — —
4)	1000 — —	1000 — —	40 — —	960 — —
5)	2000 — —	2000 — —	80 — —	1920 — —
6)	600 — —	600 — —	24 — —	576 — —
7)	900 — —	900 — —	36 — —	864 — —
8)	500 — —	500 — —	20 — —	480 — —
9)	3000 — —	1181 19 7 $\frac{11}{11}$	47 6 6 $\frac{10}{11}$	1134 13 $\frac{11}{11}$
10)	600 — —	236 8 8 $\frac{8}{11}$	9 10 10 $\frac{10}{11}$	226 21 10 $\frac{8}{11}$
11)	2000 — —	786 21 1 $\frac{9}{11}$	31 12 4 $\frac{1}{11}$	756 8 8 $\frac{10}{11}$
12)	1000 — —	393 22 6 $\frac{11}{11}$	15 18 2 $\frac{7}{11}$	378 4 4 $\frac{4}{11}$
	Summa 9000 — —		384 — —	9216 — —

9600 Thlr.

Da bey einem Concurse, nach geschehener Classification der Gläubiger nur so viele derselben befriediget werden, als es das noch übrige Vermögen des Schuldners leidet, die andern aber, deren Forderungen schlechter sind, nichts bekommen, so könnte man, um diese nicht ganz leer ausgehen zu lassen, nach Hrn. Klügel Vorschlag, im 12. Stück des Hannov. Magaz. v. J. 1773, die Einrichtung folgendermaßen machen. Zu den Einkünften der Concursmasse wird jährlich von der Masse selbst etwas genommen, und damit nach und nach eine Forderung nach der andern, so wie sie classificirt ist, bezahlt. Man muß hiebey aber wissen, wie viel man jährlich bezahlen könne, damit theils die Masse nicht eher verzehrt werde, als bis alle Creditores befriedigt sind; und theils auch, wenn man zu wenig nähme, nach völliger Befriedigung nichts unnöthiger Weise übrig bleibe, und dadurch die Bezahlung zu weit heraus gesetzt werde. Hat man dieß gefunden, und jedem Gläubiger die Zeit bestimmt, da er bezahlt werden kann, so kann man ihm auch seine Forderung

derung sogleich mit einem Rabat, aber nicht anders als nach zusammengesetzten Zinsen gerechnet, abtragen.

Um sich hievon einen deutlichen Begriff machen, und den jährlichen Abtrag ohne Weitläuftigkeit finden zu können, hat man nachstehende Tabelle berechnet, worin die zweyte Columne enthält, wie viel der Schuldner für 1000 Rthlr. zu geben im Stande ist. Die daben stehende Zahl der Jahre zeigt, wie lange es währen wird, bis alle Gläubiger befriedigt sind; und die in der dritten Columne dazu gehörige Zahl giebt an, wie viel jährlich von 1000 Rthlr. Schuld abgetragen wird. Die Interessen sind zu 5 pro Cent gerechnet. Z. B. Es ist Jemand 10000 Rthlr. schuldig, die Massa bonorum ist 6000 Rthlr. so bezahlt er 600 für 1000. In der Tabelle ist 598 die nächstkleinere Zahl an 600. Es währt also 22 Jahre, ehe alles abgezahlt wird, und es können von 1000 Rthlr. nur 45 jährlich bezahlt werden, daß also der jährliche Abtrag 450 Rthlr. ist, oder etwas genauer 454 Rthlr. In der breiten Columne sind die Brüche, wenn sie auch beynahe ein Ganzes ausmachen, weggelassen.

Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000
1	952	1000
2	930	500
3	908	333
4	886	250
5	866	200
6	846	166
7	827	142
8	808	125
9	790	111
10	772	100
11	755	90
12	739	83
13	723	76
14	707	71
15	692	66
16	677	62
17	663	58
18	650	55
19	636	52
20	623	50

Jahre	Accord von 1000	Abtrag von 1000
21	610	47
22	598	45
23	586	43
24	575	41
25	564	40
26	553	38
27	542	37
28	532	35
29	522	34
30	512	33
31	503	32
32	494	31
33	485	30
34	476	29
35	468	28
36	460	27
37	452	27
38	444	26
39	436	25
40	429	25

Condaga, siehe unter Cauris.

Condita, siehe Eingemachte Sachen.

Condition. Dieses Wort hat in Ansehung der Fälle und Umstände, bey deren Gelegenheit es, absonderlich im gemeinen Leben, und in Handelssachen gebraucht wird, mancherley Bedeutung. Es bedeutet nämlich 1) eine Bedingung, z. B. auf Condition oder Beding mit einem handeln, (s. Th. IV, S. 139); auf Codition Waaren abholen, d. i. wenn die Waaren nicht anständig oder probemäßig sind, daß man solche wieder zurück geben möge. Ferner heißt Condition 2) die Beschaffenheit oder Eigenschaft einer Sache. Hiernächst zeigt es auch bisweilen 3) einen Vortheil oder Gewinn an. Ferner wird es 4) von allen Arten der Offerten oder Anerbietungen gesagt, die man Jemanden thut, um ihn zu vermögen, sich dieses oder jenes Geschäftes zu unterziehen. Endlich 5) verstehet man durch Condition auch so viel als eine Bedienung, oder den Dienst, worin Jemand bey Kaufleuten oder Künstlern stehet. In solchem Sinne sagt man von einem Kaufmannsdiener oder Gesellen, er stehe in Condition bey N. N. wenn er bey N. N. Diener ist, oder Arbeit hat; er sey außer Condition, wenn er keinen Herrn hat; oder, er habe Condition gefunden, wenn er einen neuen Herrn gefunden hat. Ja die Gelehrten, z. B. ein Informator, Amanuensis u. s. f. nennen solche Zeitdienste auch eine Condition.

Conditionirt, Fr. Conditionné, wird sowohl von Dingen gesagt, die einen Mangel oder Fehler an sich haben, als auch von solchen, die davon frey sind, da man das Wort gut oder übel dazu setzt. Also sind gut und wohl conditionirte Waaren solche, die weder befleckt noch verdorben sind, oder die alle nöthige Eigenschaften haben, daß sie gut an den Mann zu bringen sind; übel conditionirte Waaren hingegen solche, die entweder einen Fabrikantenfehler an sich haben, oder durch irgend einen Zufall oder auf andere Weise verdorben sind.

Conditor, (aus dem Lat. und Ital. condire, würzen, einmachen) vulgo Canditer, Fr. Confiseur, Confiturier, der ein Geschäft daraus macht, allerley Früchte, Blühten, Wurzeln in Zucker einzumachen; ein Confectbäcker. Der Conditor könnte im Deutschen gar füglich Zuckerbäcker genannt werden, wenn man nur nicht in Hamburg und andern deutschen Städten diesen Namen dem Zuckersieder beylegte, und eine Zuckersiederey Zuckerbäckerey nennte. Unterdessen verfertigt doch der Conditor nicht bloß Confect, sondern er verzieret auch die Tafel der Vornehmen. Daher sondert sich die Beschäftigung des Conditors in die Hof- und Stadtarbeit ab. Unter der Hofarbeit sind alle Verzierungen der Tafel eines Großen begriffen, s. Hof-Conditor; zu der Stadtarbeit aber gehören: Gebackenes, eingemachte Früchte, überzogene und candirte Zuckerwaaren und andere Stücke, die gegessen werden können. Jeder Conditor pflegt sich in einer oder der andern dieser beyden Arbeiten eine vorzügliche Geschicklichkeit zu erwerben. Doch muß jeder auch etwas von dem Ganzen verstehen, weil ein Conditor an einem Hofe neben den Verzierungen der Tafel auch Confect zum Essen anbringen muß, ein ansässiger Conditor aber oft in großen Städten Gelegenheit findet, den Tisch der Privatpersonen bey feyerlichen Gelegenheiten, z. B. bey Hochzeiten, mit Hofarbeit zu verzieren. Zu der Stadtarbeit rechnet der Conditor auch verschiedene gewöhnliche, aber vorzügliche Kuchenarten.

Der Conditor gehört in aller Absicht zu den Künstlern. Um sich in einer Stadt häuslich niederzulassen, wird erfordert, daß er seine Kunst innerhab 6 Jahren bey einem ansässigen Conditor, oder in der Conditorey eines Vornehmen, gelernt habe.

Condor, siehe Greif-Geyer.

Condorin, ist ein kleines Gewicht, dessen sich die Chineser, und sonderlich die von Couton bedienen, das Silber in

der Handlung zu wägen. Es wird von den Chinesern Fwen genannt, und auf einen französischen Sol geschätzt.

Von dem chinesischen Condorin, ist das Gewicht der Malayen, welches sie Conduri nennen, zu unterscheiden. Siehe Conduri.

Conducteur, nennt man einen in der Kriegs- und Civilbaukunst Erfahrnen, dem die Aufsicht über die Arbeiter anvertrauet ist. Siehe **Bau-Conducteur.**

Conductio, siehe Pacht.

Conductus, *Salvus Conductus*, siehe Geleit.

Conduri, wie sie die Malayen, oder **Laga**, wie sie die Javaner nennen, heißen gewisse scharlachrothe Bohnen oder Erbsen mit einer schwarzen Narbe, die in der Hülse eines ostindischen Strauches stecken, welcher sehr süße Blätter hat, und der Abrus Precatorius *Linn.* ist. Die Malayen und Javaner brauchen sie wie ein Gewicht, das Gold, Silber, und alles was nach Grän abgewogen werden soll, zu wägen. Drey von diesen rothen Körnern wiegen 4 von unsern ordentlichen Gränen; so daß ihrer 45 ein Quent von 60 Gränen ausmachen. Die Bohnen werden auch zu Rosenkränzen gebraucht, weshalb eben der Strauch den Namen Abrus precatorius bekommen hat. Die Bohnen, weil sie schädlich im Genusse sind, werden auch **Giftbohnen** genannt.

Conepatl, siehe unter **Stink-Thier.**

Confect, Confituren, L. Bellaria, Fr. Confitures, nennt man alles, was sowohl von Früchten, Blühten, Wurzeln, Rinden oder Schalen, Körnern u. d. gl. nach der Kunst mit Zucker überzogen oder eingemacht, als auch dasjenige, was in allerley artigen kunstreichen Formen und Figuren von Zucker gebildet oder gebacken ist.

Der Sorten von Confect giebt es ungemein viel; überhaupt aber sind deren zwo, als: 1) aus lauter Zucker, und 2) aus Kraft- oder Stärkmehl und Zucker. Man hat vormals das Confect häufig aus Spanien und

Frank-

Frankreich gebracht; jetzt aber machen es in Deutschland die Zuckerbäcker oder Conditors überflüssig genug.

Die Franzosen nehmen das eigentliche Wort Confituren in einem viel weitläuftigern Verstande, als bisher beschrieben worden, und wird von ihnen diese Benennung überhaupt allen gezuckerten oder durchzuckerten, d. i. mit Zucker an- und eingemachten oder überzogenen Sachen, mithin nicht allein den Früchten, Wurzeln, Kräutern und Blumen, sondern auch so gar den Säften und andern flüssigen Dingen beygelegt, welche im Zucker oder Honig abgesotten, und also zugerichtet worden sind, damit sie sich desto besser und länger halten, oder einen angenehmen Geschmack bekommen mögen. Die mit Zucker überzogenen Sachen aber machen bey ihnen eine besondere Gattung von Confituren aus, die sie eigentlich nur Candis, d. i. candirte oder mit Zucker überzogene Sachen nennen. S. Th. VII, S. 618. Man hat auch halb-gezuckerte Confituren, Fr. Confitures à mi-sucre, worunter man diejenigen verstehet, wozu man nur etwas wenizes Zucker gethan hat, um ihnen desto mehr von Fruchtgeschmacke zu lassen. Diese Sorten von Confituren müssen bald gegessen werden, weil sie leicht umschlagen und sauer werden.

Nächst diesem sind die flüssigen, feuchten oder weichen, und die trocknen oder harten Confituren wohl von einander zu unterscheiden. Feuchte oder flüssige nennt man diejenigen, wozu die Früchte ganz, oder Stück- oder Körner- oder auch Beerenweise, in einem klaren, durchsichtigen und flüssigen Syrupp eingemacht worden sind, welcher auch der darin abgesottenen Frucht ihre Farbe angenommen hat. Es gehört aber viel Kunst dazu, die flüssigen Confituren recht gut zu zurichten, daß sie eine Zeitlang aufbehalten werden können, ohne zu verderben. Denn, wenn sie nicht genugsam gekocht und zu wenig gezuckert sind, so schlagen sie um, und werden sauer; sind sie hingegen gar zu sehr gekocht

und zu viel gezuckert, so können sie leicht beschlagen und schimmeln. Die Früchte, welche am häufigsten zu feuchten Confituren genommen werden, sind: Pflaumen, (sonderlich die so genannten Mirabellen, und Moyeux,) Berbisbeeren, Quitten, Nüsse, Aprikosen, Kirschen, Johannis- und saure Weinbeeren, Orange- oder Pomeranzenblühten; die kleinen grünen Citrönlein, die von der Insel Madera kommen; die grüne Cassie, die man aus der Levante erhält; die Ananas; die Myrobolanen, der Ingber, die Nägelein und die Muskatennüsse, die aus Indien kommen, und von den Holländern und Portugiesen nach Frankreich und in andere Länder gebracht werden. Zu trockenen Confituren kocht man die Früchte, z. B. Citronen- und Pomeranzenschalen, Mandeln, grüne Nüsse, Ingber, Nägelein, Muskatennüsse, Pflaumen, Kirschen, Birnen, Aprikosen ꝛc. zuvörderst in Syrup, nimmt sie wieder heraus, läßt das überflüssige Feuchte davon abtröpfeln, und legt sie sodann in eine Stube, damit sie vollends recht austrocknen. Ueberhaupt wird der trockene Confect entweder glatt oder kraus zugerichtet, und muß in Schachteln an trockenen und warmen Oertern aufbehalten werden. Von Genua kommen vortrefliche trockene Confituren in Schachteln. Neuerlich sind auch die französischen trockenen und in Brandwein gesetzten Confitüren sehr beliebt. Von den übrigen Gattungen der oben erwähnten Confituren, ist von einer jeden unter ihrer eigenen Benennung nachzusehen.

Um den Zucker an Confitüren zu färben, nimmt man Cochenille zur rothen, Berlinerblau zur blauen, und Saffran zur gelben Couleur. Zu letzterer bediente man sich vormals des Gummigutt; es ist aber als eins der heftigsten Purgiermittel hiebey abgeschafft worden. Die übrigen Farben werden aus den vorher benannten Hauptfarben mehrentheils melirt.

Soll eine Confitüre wohlriechend gemacht werden, so reibt man den Zucker, welcher dazu kömmt, mit Zitronen- Orangen- Bigarraden- oder Bergamottenschalen ꝛc. oder mischet kleingestoßenen Zimmet, Nelken, Vanille, Caffee ꝛc. unter den Zucker.

Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs & les fruits; ou l'on apprend à confire toutes sortes de fruits, tant secs que liquides, & divers ouvrages du Sucre, qui sont du fait des Officiers & Confiſeurs, avec la maniere de bien ordonner un fruit. Nouvelle edition, à Paris 1715, 12. 464. S.

Traité de la confiture, à la Haye 1721, 8.

Der französische Confiteirer, welcher handelt von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten. 1669, 12. 4 B.

Wie man von allerley Art Früchten, Blumen, Wurzeln und Blättern gute und nützliche Confecturen bereiten und bewahren kann, s. beym allzeit fertigen Koch. Magdeb. 1738, 8.

Von Zubereitung allerhand Gebackenes und Confitüren, s. den sorgfältigen neuvermehrten Haus- und Wirthschaftsverwalter. Bresl. und Leipz. 1751, 4. S. 582—600.

Von allerhand delicaten Confitüren und eingemachten Sachen, handelt der geschickte und wohlerfahrne Branntweinbrenner 5te Aufl. Lpz. 1754, 8. S. 76—92.

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin für junges Frauenzimmer, die Kochkunst und Zuckerbäckerey, samt allem, was damit verknüpft ist, vollkommen zu erlernen. 2 Theile Carlsruhe 1769, 8.

Hrn. v. Munchhausen Erklärung der beym Einmachen mit Zucker gebräuchlichen Handgriffe, s. in dessen Hausvater, III. Th. 2 St. Hannov. 1767, 8. S. 303—308

In Jul. Bernh. v. Rohr vollständ. Haus- und Wirthschaftsbuche, Lpz. 1751, 4. handelt die 8te Abtheil. S. 941—1136. von der Kochkunst, den Confituren und Zubereitung allerhand Liqueurs.

Der wohlunterwiesenen Köchin zufällige Confecttafel, bestehend in Zubereitung allerhand mit Zucker eingemachter Früchte, Säfte ꝛc. von Maria Sophia Schellhammerin. Erschw. 1706, 4.

Confect, (Verier-) von Coloquinthen; s. oben, S. 241.

Confect-Bäcker, siehe Conditor.

Confect-Blätter, sind ein Stück eines Tafelservice von Porzellan, Fayence oder Steingut. Man hat dergleichen mit Asthenkeln, oder auch als Doppelblättern; man hat sie auch in der Größe von Pappelblättern, Sonnenrosen, Kohl- oder Weinblättern. Außerdem giebt es ovale durchbrochene Confect-Körbe, oder Confect-Schalen, von verschiedener Gattung; runde durch-

brochene Confectkörbe, zu 10½, 9 und 7 Zoll; auch ovale Körbe auf 4 Altfüßen, große, mittlere und runde Sorte. Zu einem Caffee- und Theeservice gehören ordentlich auch zwey Confektschälchen.

Confect-Korb, } s. den vorherg. Artikel.
Confect-Schale, }

Confect-Schaufel, Fisch-Schaufel, ein Stück eines Tafelservice, womit Speisen, die nicht zerfallen sollen, vorgelegt werden, als: Fische, Torten ꝛc. Dergleichen Schaufeln sind insgemein von Silber, in Form einer Maurerkelle, mit durchbrochenem Blatt, und in allem übrigen niedlich gearbeitet.

Confect-Tafel, Confect-Tisch; siehe Dessert.

Confection, L. Confectio, heißt bey den Zuckerbäckern und Specereyhändlern, wie auch bey den Apothekern, die Durchzuckerung, oder Anmachung vieler Dinge mit Zucker, dergleichen bey ihnen sehr viele, und schon alle völlig zubereitet zu finden sind. Sonst aber heißt auch bey den Apothekern, und in der Medicin, die Confection eine Composition der Arzeneyen, da man unterschiedliche Pulver, Gummi, Zucker, Honig und Syrupp mit einander vereiniget, und zu einer Masse bringt. Diese ist entweder trocken, als: die Täfelchen (Tabellæ), Küchelchen (Trochisci), Morsellen (Morsuli); oder naß, als: die eingemachten Sachen (Condita), Conserven, Latwergen (Electuaria), u. d. gl.

Conferenz, Fr. Conférence, eigentlich eine jede Zusammenkunft zur gemeinschaftlichen Berathschlagung oder Unterhandlung, und diese Berathschlagung selbst. Conferenz halten, berathschlagen, unterhandeln. Mit Jemanden in Conferenz treten, die Conferenz eröffnen.

An einigen Höfen wird die Versammlung der Staats- oder Cabinetsminister über Landesangelegenheiten gleichfalls eine Conferenz genannt. Daher der Conferenz-Rath, der Conferenz-Minister, ein Rath oder Minister, der bey dergleichen Conferenzen den Zutritt hat.

Con-

Conferiren, zusammenlegen, zusammentragen. In Erbschaftssachen verstehet man darunter, wenn eine Frau nach ihres Mannes Tode, anstatt daß sie nach ihrem Eingebrachten greifen könnte, lieber (wenn sie zumal einen größern Vortheil davon voraus sieht) alle ihre Sachen mit in die Erbschaftsmasse einwirft, und dadurch die statutenmäßige Portion oder den Pflichttheil (d. i. den dritten oder vierten Theil) von der Erbschaft erlangt; doch darf sie ihren weiblichen Schmuck, und das Hausgeräth, welches sie täglich braucht, nicht mit conferiren.

Conferva Linn. siehe Grasleder.

Confessels-Birn, siehe Th. V, S. 461.

Confidens, siehe unter Canape.

Confidenz-Tafel, Maschinen-Tafel; s. unter Tafel.

Confina, Fr. Confins; siehe Gränze.

Confire, siehe Einmachen.

Confisciren, L. Confiscare, Fr. Confisquer; heißt überhaupt, gewisse Dinge und Güter einziehen, oder sie aus erheblichen Ursachen ihrem bisherigen Eigenthümer oder Besitzer abnehmen, und den Fiscus oder der fürstlichen Kammer zueignen. Dergleichen begegnet gar öfters insonderheit den Kauf- und Handelsleuten, in Ansehung der ihnen zugehörigen Waaren; und geschieht vornämlich mit denjenigen, sowohl fremden als einheimischen Waaren und Gütern, die in einem Lande entweder ein- oder aus, imgleichen durch- oder den Feinden zu- und von verdächtigen Orten her zu führen, verboten sind. Solche und dergleichen Güter und Waaren, u. s. w. werden ihrem Eigenthumsherrn, oder denen, die sie seinetwegen führen, als: Schiffern und Fuhrleuten abgenommen: dem Fiscus oder den Armenhäusern zugeeignet; auch nichts davon, oder nur etwas weniges, und wohl noch dazu gegen Erlegung einer gewissen Geld- oder Leibesstrafe, wieder heraus gegeben. Siehe Contraband.

Confiseur, siehe Conditor.

Confisquer, siehe Confisciren.
Confiture, siehe Confect.
Confiturier, siehe Conditor.
Confrontatio, siehe Gegen-Stellung.
Conger, Fr. Congre; siehe Meer-Aal.
Congius, siehe Bigot.
Congre, siehe Conger.
Congrui Jus, siehe Näher-Recht.
Conise, L. Conyza, siehe Flöh-Kraut.
Conium, siehe Schierling.

Connoissement, Connossement, L. Litteræ recognitionis, Fr. Connoissement, ist nichts anders, als ein Frachtbrief zur See, der einem Schiffscapitän oder Schiffer über die in seinem Schiffe eingeladenen Güter mitgegeben wird. Von einem solchen Connoissement werden drey gleichlautende Exemplare ausgefertigt, und von dem Capitän oder Schiffer unterzeichnet, wovon das eine der Capitän oder der Schiffer selbst als einen Frachtbrief über seine eingeladene Waaren, die zwey andern aber der Befrachter, oder der Kaufmann, der die Güter einschiffet, behält, und hernach eines davon seinem Factor an den Ort, wohin die Güter bestimmt sind, oder demjenigen, welchem die Güter zugesandt werden, im Briefe zuschickt, damit er bey des Schiffers Ankunft ihm ein gleichlautendes Connoissement vorzeigen, und die Güter von dem Schiffer abfordern, und in Empfang nehmen könne. Es gesteht aber der Schiffer und Verheurer eines segelfertigen, und mit dem ersten guten Winde nach dem benannten Orte abzugehen bereit liegenden Schiffes, vermöge eines solchen Connoissements, daß er die darin specificirten Güter, oder gewisse von gewisser Gattung, und mit gewissen Marquen bezeichnete Waaren, alle wohl conditionirt und in gutem Zustande erhalten habe, und verpflichtet sich zugleich, bey Verpfändung seiner Habe und Güter, besonders aber des benannten Schiffes und dessen Zugehör, selbige nach erhaltener

Fracht

Fracht, wofür ihm so und so viel entweder bey Stücken Last- oder Anzahlweise bezahlt werden soll, und nach gewöhnlichem Abzuge anderer Kosten mit Gottes Hülfe, oder so ihm Gott behaltene und glückliche Reise giebt, gleichergestalt richtig an N. N. oder an den im Connoissemente namhaft gemachten Correspondenten zu liefern.

Solche Connoissementbriefe sind in den Seestädten gemeiniglich in allerley Sprachen gedruckt, und darin weiße oder leere Plätze befindlich, welche man sodann (nach dem Unterschiede der Schiffer und Schiffe, der Waaren, die darauf geladen werden, ihres Gewichtes und des Standes derer, denen sie zugehören, imgleichen derer, an die sie addressirt werden, und endlich der Häfen, aus welchen die Schiffe absegeln, wie auch der Oerter, wo sie ausladen sollen) ausfüllen kann. Man kann auch außerdem noch allerley den Seerechten und Seegebräuchen gemäße Clauseln hinzu setzen, welche und wie sie entweder der Schiffer, welcher die Waaren empfängt, oder der Kaufmann, oder auch ein anderer Particulier, der sie ihm anvertrauet, für dienlich erachtet.

Wenn die Schiffer emballirte Waaren empfangen, so pflegen sie wohl unter das Connoissement folgende Worte bey ihrem Namen zu setzen: Den Einhalt mir unbekannt; oder wenn auch kein Gewicht beygefügt worden: Inhalt und Gewicht mir nicht bewußt. Zu fließenden und verderblichen Waaren gehört die Clausel: Frey von Leckage oder frey von Verderben.

Vier und zwanzig Stunden nach geschehener Ladung muß der Schiffer solches Connoissement unterschreiben, welches von den Befrachtern aufgesetzt, und ihm nach Verlauf solcher Zeit ohne Aufenthalt zur Unterschrift zugeschickt werden muß, bey Strafe, ihm, dem Schiffer, widrigenfalls die durch weitere Verzögerung verursachten Schäden und Unkosten zu bezahlen. Sind die drey oberwähnten Exemplare des Connoissements von einander unterschieden: so verdient dasjenige Glauben, welches nicht von der Hand dessen, der es vorzeigt, ausgefüllt

ist, und also das, welches sich in des Schiffers Händen befindet, wenn es von des Kaufmannes und Befrachters, oder von seines Commissionärs Hand ausgefüllt ist; oder im Gegentheile das, welches der Kaufmann bey sich hat, wenn es von des Schiffers Hand ausgefüllt ist. Sonst sind auch die Factores, Commissionärs oder andere Correspondenten, welche die in den Connoissements specificirten Waaren in Empfang nehmen, nach deren geschehenen Löschung oder Auslieferung gehalten, dem Schiffer, wenn er es verlangt, ein Recief oder schriftliches Bekenntniß wegen richtig gelieferter und erhaltener Waaren zuzustellen, bey Strafe der Ersetzung aller ihm durch Verzögerung oder sonst verursachten Schäden und Unkosten.

Die Connoissemente werden eigentlich nur über einen Theil von den in ein Schiff geladenen Waaren ausgestellet. Denn wenn ein Kaufmann für seine eigene Rechnung ein ganzes Schiff befrachtet, so heißt alsdann der Frachtbrief des Schiffers (oder vielmehr die förmliche Urkunde über den zwischen dem Schiffer und Schiffsbefrachter errichteten Contract) nicht ein Connoissement, sondern die Certaparty, Fr. Charte-partie, welche weit mehrere Umstände in sich hält, als ein Connoissement. Siehe Th. VII. S. 401.

Was beym Seehandel auf dem Ocean ein Connoissement heißt, wird auf der mittelländischen See eine Polize über die Schiffsladung oder Befrachtung, Fr. Police de chargement genennet. Siehe Polizé. Beyde belegen die französischen Kaufleute, die zur See handeln, mit dem Namen Brevet.

Die Ursachen, warum mehr als ein Exemplar des Connoissements bey den Absendungen von entfernten Handlungsplätzen ausgefertigt werden, sind theils, weil wegen Entlegenheit des Ortes und Unsicherheit der Reise leicht eins derselben verloren gehen kann, theils, weil davon noch ein verschiedener Gebrauch zu machen ist, welcher die Besorgung der damit in Verbindung stehenden nothwendigen Beobachtungen sehr aufhalten würde,

wenn

wenn nur ein Original vorhanden wäre. Z. B. Der Versender übermacht an seinen Committenten mit der Nachricht der abgesandten Güter ein Exemplar; und da Letzterer sich nicht immer an einem solchen Handelsplatze befindet, wo er die Assecuranz zu besorgen Gelegenheit hat, sondern sie auswärtig suchen muß, so hat der Versender gemeiniglich schon vorher die Ordre, ein Duplicat von dem Connoissemente an seinen Commissionär oder Spediteur nach einem solchen Platze zugleich mit einzusenden, damit derselbe an seiner Statt die Assecuranz auf die versandten Güter besorgen kann. Wenn dieses nicht geschieht, und der Committent verliert die Zeit, da von ihm das einge erhaltene Connoissement erst nach diesem oder jenem Handelsplatze zur Besorgung der Assecuranz von neuem übersandt werden muß: so kann es sich zutragen, daß das Schiff, womit seine Güter verladen sind, während der Zeit verunglückt, und die Nachricht davon schon eingegangen ist, in welchem Falle er den Risico selbst tragen muß; welches er aber verhütet, wenn er eine obgedachte Disposition getroffen hat.

Außer dem Gebrauche eines solchen Connoissements zu Assecuranzen dient daselbe noch zu mehrerem Behufe. Z. B. Es kann derjenige, auf dessen Namen es als Eigenthümer der verladenen Güter lautet, die Güter selbst einem andern blos durch das Giro des Connoissements cediren; auch hat es den Fidem, daß, wenn Jemand für seine eigene Rechnung hat Güter abgehen lassen, und das Connoissement darüber einem andern zugesandt hat, er bey demselben über eine ungefähre Summe des Verlaufes durch angewiesene Zahlungen auf ihn disponiren kann, welches dann die Operation selbst sehr erleichtert, und beyde Theile, ersterer durch den habenden Credit sehr unterstützt wird, und letzterer gleichwohl seine völlige Sicherheit dabey findet. Indessen sieht freylich bey dieser Art von Commerz derjenige, welcher darauf einigen Werth avanciret, hauptsächlich mit auf die Personen, mit denen er zu thun hat; denn es kömmt dabey viel auf den guten Glauben und auf das Vertrauen an, weil, wenn gleich das Connoissement den Empfang und die Ueberbringung gewisser Güter beweiset, der Aussteller deuselben es nicht anders, als mit der Reservation thut, daß ihm der Inhalt der auf sein Schiff gelieferten Güter unbekannt sey; er giebt also sein Attest nach dem äußern Ansehen, und könnte also von Betrügern zwar die äußere Verpackung einer eingeführten Emballage sehr ähnlich seyn, immer aber Dinge von keinem Werthe enthalten, in welchem Falle dann derjenige, welcher darauf Avance gethan hätte, dessen Belauf verlieren würde. Bey diesem möglichen

Mißbrauche bleibt indeſſen doch dieſe eingeführte Ordnung unter ſolchen Leuten von ſehr großem Werthe, welches ein jeder aus der gemachten Vorſtellung ſehr leicht erkennen wird.

In Savary Diction. univ. de commerce, Th. I. S. 1088, befinden ſich ganze, und, nach Beſchaffenheit der Umſtände, völlig ausgefüllte Modelle von dergleichen Connoiſſementen, wie ſelbige ſowohl in Frankreich als Holland pflegen ausgeſtellt zu werden.

JO. DIETER. SCHLÜTER diſſ. de traditione mercium per litteras recognitionis. Ultraj. 1750. 4.

Conodis, heißt eine kleine Scheidemünze, die zu Goa und im Königreiche Cochin gangbar iſt, und ungefähr 7 franzöſiſche Deniers beträgt.

Conquette. Dieſen Namen bekommen die Sonnentulpen, wenn ſie nach wiederholtem Umpflanzen anfangen, buntfarbig zu werden.

Eben dieſes Wortes bedienen ſich auch die Blumiſten von verſchiedenen Sorten Nelken. Siehe Nelke.

Conſens, L. Conſenſus, Fr. Conſentement, die Einwilligung oder Genehmhaltung einer Handlung. Aus dem Conſens, der entweder ſchriftlich, oder auch nur mündlich geſchehen kann, entſteht dem andern, dem daran gelegen iſt, in Anſehung einer ſolchen Handlung, zu welcher man an und für ſich nicht verbunden war, ein Recht, von uns die Bewerkſtelligung oder die Erſetzung der ihm durch unſere Unterlaſſung, Nachläſſigkeit und Verſehen verurſachten Schäden und Unkoſten zu fordern; und dieſes hat nicht allein bey allerley Arten von Contracten überhaupt, ſondern auch bey Schließung und Acceptation der Wechſel inſonderheit, wie auch bey einer jeden andern aufgetragenen Commiſſion Statt.

Der Ausdruck, Geld auf Conſens borgen, heißt ſo viel, als dafür ein Grundſtück mit ſchriftlicher Einwilligung der Obrigkeit, unter welche letzteres gehört, verpfänden.

Conſervationsbrille, Fr. Conſerves; ſ. Th. VI. S. 706.

Conservatorio, eine gewisse Anstalt in Bologna, worin eine gewisse Anzahl verwaiseter Kinder auf eine vorzügliche Art erzogen wird; siehe unter Waisen-Anstalten.

Eben diesen Namen führen auch in Italien verschiedene öffentliche Häuser, worin allerley Frauenspersonen, von denen zu befürchten steht, daß sie aus Dürftigkeit in eine liederliche Lebensart verfallen möchten, mit oder ohne ihren Willen aufgenommen werden.

Conserve, L. Conserva, Fr. Conserve, ist eine Gattung trockener Confituren, welche von Zucker und allerley Teigen von Blumen oder Früchten ꝛc. gemacht wird, und womit sowohl die Apotheker und Zuckerbäcker, als auch die Materialisten Handlung treiben.

Bey den Apothekern begreift man insonderheit unter dem Titel Conserven allerley Arten sowohl von trockenen als flüssigen Confituren, von Blumen, Früchten, Samen, Wurzeln, Rinden, Blättern ꝛc. die man nämlich zerquetschet, und mit Zucker dergestalt vermischet, daß ein dickes Mus daraus wird, welches dann eben eine Conserve oder Zucker genannt wird, jedoch mit Vorsetzung des Krautes oder der Blume, wovon es gemacht ist. Es werden aber dieselben gemacht, um die Eigenschaften und Tugenden der Simplicium desto länger zu erhalten, und sie zugleich angenehmer und schmackhafter zu machen.

Alles, was man zu Conserven gebrauchen will, muß vorher klein zerschnitten, zerstoßen oder zerrieben, und sodann in gewisser Proportion mit gekochtem Zucker vermischt werden; hienächst müssen alle übrige Dinge, welche man bey der Zubereitung der Conserven nöthig hat, recht sauber und rein, und besonders nicht fettig seyn. Das übrige Verfahren stehe in den Artikeln Apricosen-Conserve (Th. II. S. 444, f.), Citronen-Conserve (oben S. 163, f.), Pomeranzenblühten-Conserve (Th. III. S. 137.) und Caffee-Conserve ꝛc. Man macht auch Conserven von Chocolate,

Pistacien, Zimmet, Veilchen, Jasmin, Hagebutten, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen ꝛc. Zu den Früchten und andern saftigen Sachen nimmt man in Conserven doppelt so viel Zucker, zu den trocknen hingegen dreyfach, nebst etwas destillirtem Wasser.

Bey der Handlung zur See wird Conserve, Fr. Conserve, Vaisseau de conserve, und aller de conserve genannt, wenn unterschiedliche Kauffahrteyschiffe sich zusammenhalten und vereinigen, gleichen Weg zu nehmen, oder in Gesellschaft zusammen zu reisen, damit sie einander bedecken, und im Nothfalle eines dem andern beystehen, oder auch sich unter einander gegen die Seeräuber, oder sonst vertheidigen können. Dergleichen Schiffe, welche in Conserve (Flottenweise oder unter reciprocirlicher Bedeckung) gehen, errichten unter sich eine Gattung der Societät, die sie den Conservebund oder Conservecontract, sonst auch Admiralschaft, Fr. Acte de conserve nennen, worin sie sich um einen Admiral, und, nachdem die Flotte zahlreich und ansehnlich ist, sogar um einen Vice- und Contreadmiral vergleichen. Durch solchen Vergleich verbinden sie sich allerseits, dem Admirale zu gehorchen, und verpflichten sich wechselsweise, während der Reise beysammen zu bleiben, auch, wenn es nöthig ist, auf einander zu warten, und sich unter einander durch gewisse verabredete Signale Nachricht zu geben.

Die Kauffahrteyschiffe, welche keine Kanonen haben, und bey einer Flotte, die in Conserve geht, zugelassen werden wollen, müssen den andern, welche Kanonen haben, den Schutz, den sie ihnen im Nothfalle leisten wollen, mit Gelde bezahlen. In den vereinigten Niederlanden sind alle Schiffe, die für das mittelländische Meer bestimmt sind, gehalten, sowohl hin- als herwärts in Conserve zu gehen, und dürfen niemals eher absegeln, als bis eine gewisse Anzahl Schiffe beysammen sind, und alle zusammen eine gewisse Menge von Kanonen bey sich haben. Jedoch versteht sich dieses nur von solchen, die ihre Ladung Stück- oder Centnerweise einnehmen; da hingegen die andern, welche nur für sich selbst laden, an die deshalben ergangenen Verordnun-

gen

gen nicht gebunden sind. Kraft solcher Verordnungen darf kein Schiff seine Ladung stückweise einnehmen, welches nicht zum wenigsten 150 Lasten tragen kann, und wenn es nicht mit 24 Kanonen, auch mit anderm Gewehre nach Proportion, und mit 50 Mann Equipage besetzt ist. Die Anzahl dieser Schiffe beläuft sich auf drey und darüber; und wenn sich in den Häfen der vereinigten Niederlande fremde Schiffe befinden, die auch nach dem mittelländischen Meere gehen, so müssen sie sich zu den holländischen Schiffen halten. Was aber die aus der Levante zurück kommenden Schiffe betrifft, so dürfen sie nicht eher unter Segel gehen, als bis sie von dem Tage an, da sie ihre Ladung völlig eingenommen haben, 4 oder 5 Wochen gewartet haben, damit die Conserve so zahlreich als nur möglich werden möge. Diejenigen, welche aus dem östlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, sind gehalten, bey Zante anzulegen, wo auch die Schiffe, die aus dem Meerbusen selbst kommen, sich vor Anker legen müssen. Nach einem Aufenthalte von 14 Tagen mögen sie absegeln, wenn ihrer nur wenigstens 3 oder 4 zusammen mit 70 bis 80 kleinen Kanonen besetzt sind. Die Schiffe, welche von Zante in Conserve kommen, müssen zu Livorno anlegen, dahin sich auch alle Schiffe, die aus dem westlichen Theile des venetianischen Meerbusens kommen, verfügen müssen, und wo sie beiderseits noch 14 Tage stille zu liegen gehalten sind, damit die Retourflotte desto zahlreicher und folglich desto besser im Stande seyn möge, sich gegen die Feinde und Seeräuber zu wehren.

Von den Geleitschiffen, welche ebenfalls Conserve genannt werden, siehe Convoy.

Consigniren, Fr. Consigner, heißt bey den Kaufleuten so viel als adressiren, remittiren, zusenden; z. B. dem Factor oder Speditor einen Ballen oder Kiste Gutes consigniren; d. i. zuschicken und Ordre geben, was ferner damit zu thun sey.

Consistenz, Fr. Consistence; siehe Bestand.

Man versteht auch darunter die Verdickung einer flüssigen Sache bis zu einem gewissen Grade.

Auch sagt man von Sachen, die nicht fest, nicht dicht genug, nicht solide genug, sondern zu weich, zu lose, zu locker sind, daß sie nicht Consistenz genug haben.

Conſole, ſiehe Kragſtein.

In der gemeinen Sprache nennt man auch Conſole einen Zierrath von Bildhauer- oder Tiſchlerarbeit, welche von der Wand eines Zimmers hervor raget, und worauf Vaſen, Porzellanfiguren ꝛc. geſetzt werden.

Man hat die Conſolen von verſchiedener Form, deren jede ihre beſondere Benennung führet, und ſich nach der Mode verändert. In Puzzimmern ſind insgemein unter den Spiegeln vergoldete oder andere Conſolentiſchchen mit Marmorplatten ꝛc. angebracht. Man verfertigt auch dergleichen von Papier maché.

Conſolida, Fr. Conſoude. 1) Conſolide major, ſiehe Schwarzwurz. 2) Conſolida media, ſiehe Günſel. 3) Conſolida minor, ſiehe Braunelle. 4) Conſolida regalis, ſiehe Ritterſporn. 5) Conſolida rubra, ſiehe Tormentill. 6) Conſolida Saracenica, ſiehe Goldruthe.

Conſommation, ſiehe Conſumtion.

Conſommé, Bouillon en Conſommé, eine Kraftbrühe, ein Kraftbouillon; ein ſehr ſtark eingekochtes, überaus nahrhaftes Bouillon von Fleiſch, Flügelwerk, Krebſen u. d. gl. welches, wenn es erkaltet, zu einer Gallerte wird. Siehe Th. VI. S. 268.

Conſort, ſiehe Compagnon.

Conſoude, ſiehe Conſolida.

Conſpicillum, ſiehe Brille.

Conſtantinopolitaniſcher Balſam, ſ. Th. III. S. 462.

Conſtantinopolitaniſche Katze, ſiehe Genette.

Conſtantinopolitaniſche Narziſſe, ſiehe Narziſſe.

Conſul, ein Bürgermeiſter. Ferner ein Handlungsagent oder ein Bedienter, welchen ein Souverain oder eine Republik in weit entfernte Seeſtädte und Handelsplätze mit einer Vollmacht abſendet, um daſelbſt das Commerz ſeiner Unterthanen zu befördern, und die Streitigkeiten der Kaufleute oder des Schiffvolkes ſeiner Nation beyzulegen, oder richterlich zu entſcheiden.

Frank-

Frankreich, England und Holland unterhalten in verschiedenen Häfen in der Levante und anderswo, bis in Ost- und Westindien deren gar viele. Wenn kein Consul an einem Orte, oder derselbe mit Tode abgegangen ist, so vertritt der älteste Kaufmann seiner Nation, oder die Admiralität dessen Stelle. Gemeiniglich aber hat weder die Admiralität noch der Consul in peinlichen oder Halssachen zu erkennen. Doch ist der Consul insbesondere verbunden, an die Admiralität, unter welcher er steht, von Zeit zu Zeit ordentliche Berichte von allen ihm vorgefallenen wichtigen Sachen abzustatten. Hingegen kann ein Consul mit Recht von den Seinigen allen Gehorsam fordern, und die ankommenden Schiffer von seiner Nation sind schuldig, ihm ihre Umstände anzuzeigen, sowohl was ihre Ankunft und Abfahrt an dem Orte seines Aufenthaltes, als auch die Beschaffenheit ihrer Ladung ꝛc. betrifft, und sich darüber von ihm bey ihrer Abfahrt ein Certificat geben zu lassen. Auch ist der Consul selbst gehalten, in wichtigen Dingen die Vornehmsten von seiner Nation zu Rathe zu ziehen. Wenn aber derselbe Jemanden anders an einen zu seinem Departement gehörigen Ort, wo er nicht selbst zugegen seyn kann, abfertiget, und ihm Commission giebt, daselbst seine Stelle zu vertreten: so heißt selbiger insgemein ein Viceconsul. Ein jeder Schiffer von der Nation eines solchen Consuls hat, wenn er in den Hafen, wo er sich befindet, einläuft, ein Gewisses an den Consul zu entrichten, welches gemeiniglich 2 pro Cent, und Consulargeld genannt wird.

Von den Pflichten und Schuldigkeiten, wie auch von dem Ansehen und von der Gewalt der in den levantischen Handelsplätzen, auf den Küsten von Afrika, und sonderlich in der Barbarey, in Spanien, Portugal und andern fremden Ländern, wo eine ansehnliche Handlung getrieben wird, befindlichen französischen Consuls lese man Savary im Dict. univ. de commerce, Th. I. S. 1116—1122, wie auch in seinem Parfait Negociant hin und wieder.

Consul, heißt auch ein solcher Richter, der unter Kaufleuten eines Ortes erwählt wird, um die Commerciensachen vermöge der erhaltenen Freyheit zu schlichten. (s. Th. III. S. 522.) Siehe auch Schiedsmann.

Consumtion, Consumption, Fr. Consommation, der Aufwand in Consumptibilien, z. B. in Feuerung, Korn, Wein und andern Lebensmitteln. Daher Consumtions-Abgaben, Consumtions-Accise, Consumtions-Steuern, eine landesherrliche Anlage auf alles, was zu Speise, Trank, Kleidung und andern Nothwendigkeiten des Lebens verbraucht wird. Siehe unter Steuern.

Im Handlungsstyle bedeutet Consumtion oder Consumo den Abgang, Absaz, Debit, Verschleiß oder Vertrieb der Waaren.

Contagion, siehe Ansteckende Seuchen.

Contant, siehe Baar.

Contanten, Contenten, sind Zettel, worauf die Ladung aller und jeder Waaren eines auf der See kommenden Schiffes, und wer dieselben bekömmt, specificirt werden.

Contentement, (Le parfait) eine Art Bouquets von Bändern; siehe Th. VI. S. 277.

Conterfät, aus dem Französ. Contrefait, ein veraltetes Wort, ein Gemälde, besonders ein nach der Natur verfertigtes Gemälde auszudrücken, welches nur noch zuweilen im gemeinen Leben gehört wird.

In einer andern Bedeutung bezeichnete Conterfey ehedem auch eine Art unächtes Gold oder Silber.

Conterie, Conterie oder Contarie, heißt allerley durchlöcherte und auf Schnüre gezogene grobe Glasarbeit, die meist in Kügelchen und Ringen besteht, welche in den venetianischen Glashütten gemacht werden, und wovon beym Handel mit den Wilden in Canada und den Negers in Guinea ein starker Absaz ist. Erstere besetzen damit den Rand von ihren Mützen, und machen mit ziemlicher Geschicklichkeit und Symmetrie eine Gattung von Stickerey daraus.

Die

Die europäischen Kaufleute bringen nach Smirna dreyerley Sorten Conterien, nämlich die von ihnen sogenannte Conterie de poids oder die Glasperlen, die nach dem Gewichte verkauft werden; die Granats de couleurs oder buntfarbige Granaten, und die Conterie de compte oder die Zahlperlen, d. i. solche Glasperlen, die nach der Zahl verkauft werden, Siehe **Glasperlen.**

Contignatio, siehe Stockwerk.

Contingent, der Antheil, der einem zu bezahlen oder zu empfangen zukömmt.

Conto, Fr. Compte oder, (welches aber unrecht geschrieben ist), Conte, heißt I. überhaupt eine jede Rechnung oder Ausrechnung, die vermittelst der Rechenkunst geschieht.

Bey den Kaufleuten aber wird dieses Wort II. insbesondere von den verschiedenen Arten der bey ihrer Handlung zu führenden Rechnungen, oder vielmehr von gewissen Büchern gebrauchet, die sie in Ansehung ihrer Handlungsgeschäfte zu halten pflegen, durch welche Geschäfte sie einer dem andern auf einerley Weise verhaftet und verbunden, oder etwas schuldig werden, oder dagegen zu fordern haben.

Manche Kaufleute, Negocianten und Banquiers haben die Gewohnheit, in ihren kaufmännischen Schriften anstatt Conto das Wort Quenta oder Cuenta zu gebrauchen, welches eigentlich spanischen Ursprunges ist, und eben so viel als das italiänische Wort Conto und das französische Compte anzeiget. Von Rechtswegen sollte man sich dieses Wortes sonst nicht bedienen, außer wenn man etwa im Spanischen zu schreiben hat.

Es ist aber Conto entweder 1) eine gemeine, schlechte und im bloßen *Debet* bestehende Rechnung, entweder über gekaufte Waaren, vorgeschossene Unkosten, aufgelaufene Zehrung, ausgelegtes Briefporto u. d. gl. oder 2) eine in *Debet* und *Credit* bestehende *Conto Corrente* oder laufende Rechnung. Diese wird in Debet und Credit gehalten; d. h. das Debet, welches die Contoeinnahme ist, wird auf die Seite zur linken Hand, das Credit, welches die Contoausgabe ist, auf

die

die Seite zur rechten Hand geschrieben, da dann das Debet durch das Wort Soll, Fr. Doit, welches man zu Anfange der Seite nach dem Namen des Schuldners setzt, und das Credit durch das Wort Haben, Fr. Avoir, welches man obenan auf der gegenüber stehenden Seite setzt, unterschieden wird. Siehe Conto corrente.

Es sind aber zu Schließung der Bücher in doppelten Parteyen schlechterdings dreyerley Sorten des Conto nöthig, nämlich: das Capital-Conto, (s. Th. VII. S. 639.) das Gewinn- und Verlust-Conto, und das Bilanz-Conto, (s. Th. V. S. 290, f. und im Art. Gewinn) Extraordinär und Neben- oder Hülfs-Conto, heißt im kaufmännischen Buchhalten ein jedes Conto, welches zwar im Hauptbuche insgemein vorkömmt, doch aber nur als eine Neben- oder Hülfsrechnung zu Erleichterung der Hauptrechnung geführt wird. Dergleichen sind verschiedene, und heißen: 1) Banco-Conto (s. Th. III. S. 495); 2) Cambio- oder Wechsel-Conto; 3) *Conto mio* und *Conto suo corrente*; 4) *Conto di tempo*; 5) Agio- oder Lagio-Conto; 6) Interessen-Conto; 7) Rabat-Conto; 8) Handelsunkosten-Conto; 9) Haushaltungsunkosten-Conto; 10) Speditions- und Provisions-Conto, und 11) *Conto per diversi*. Dahingegen heißen die Assecuranz-Bodmerey-Schiffparts-Conto, und überhaupt die Rechnungen wegen aller Personen und Sachen, die mit Händen begriffen und mit den Augen gesehen werden können, wesentliche und selbstständige Conti. Die übrigen Conti sind: Barart-Conto (s. Th. III. S. 526), auch Strich-Tausch- oder Stutz-Rechnung; Cargason-Conto (s. Th. VII. S. 666); Cassa-Conto (s. Th. VII. S. 703); Commissions-Conto (s. oben S. 252); Compagnie-Conto (s. oben S. 270); Courtagie-Conto; Gegen-Conto oder Gegen-Register; geheimes Conto oder Secretbuch; General-Conto; Groß-Avantur-Conto; Lotterie-Conto;

Meß- oder Markt-Conto; Offenes Conto; Participations-Conto; Personen-Conto; Recambio-Conto; Waaren-Conto. Von allen bisher angezeigten Conti sind besondere Artikel an gehörigen Orten zu finden.

Savary in seinem Parfait Negociant P. II. L. III. C. 2. giebt den Kaufmannsdienern, Factorn oder Commissionärs der Grossierer vortreffliche Regeln, die Art und Weise betreffend, wie sie ihre Rechnungen mit denen, die nur im Kleinen handeln, richtig halten sollten.

III. Ferner wird Conto auch bey einer Gesellschaftshandlung auf den Fall gesagt, wenn zwo oder mehrere Personen eine für die andere, oder auf deren Ordre Gelder einnehmen oder ausgeben, und solches hernach auf deren Conto oder Rechnung notiren. In solchem Verstande sagt man, ein Mann sey von gutem Conto, wenn man zu verstehen geben will, daß er billig ist, und seine Compagnons oder Herren nicht betrügt. Siehe Compagniehandlung.

IV. Weiter wird Conto von der Zusammenrechnung oder einer gewissen und bestimmten Anzahl unterschiedlicher Dinge oder abgesonderter Quantitäten von einerley Gattung gesagt. So braucht man dieses Wort z. B. bey dem Stockfischhandel, bey welchem insonderheit die Benennung Groß- und Klein-Conto vorkommen, um dadurch eine größere oder kleinere Zahl solcher Fische, oder, wie man sonst sagt, Händevoll oder Griffe anzuzeigen.

V. Conto bedeutet manchmal auch Gewinn, Profit, Nutzen, Vortheil oder guter Kauf. In solchem Verstande wird dieses Wort in Ansehung der Handlung und Waaren, vornämlich in folgenden Redensarten gebrauchet: Die Kaufleute haben ihr Conto auf den Waaren, die sie in diesem Jahre von der französischen ostindianischen Compagnie bey ihrer Vergantung zu Nantes gekauft haben, gut gemacht. Es giebt

Hand-

Handwerksleute, die auf besser Conto als andere arbeiten. Man findet sein Conto, Fr. faire son compte, oder trouver son compte, wenn man die Waaren an den Oertern, wo sie fabricirt werden, aus der ersten Hand kaufet. Ja man sagt auch: ein Kaufmann habe sein klein Conto gemacht, wenn er in der Handlung, womit er sich eingelassen, ein gar ansehnliches Vermögen erworben hat. Hienächst

VI. wird Conto auch von den freywilligen Ausgaben und Unkosten gesagt, die für verloren zu schätzen sind, und die man nicht in Rechnung bringen darf. Also sagt man, wenn Jemand mehr ausgiebt, als er beordert ist: es soll auf sein Conto gehen; wenn er sich in seiner Rechnung irrt, oder wenn er sich bestehlen läßt, so soll es für sein Conto seyn, d. h. man wird ihm dafür kein Conto halten oder nicht gut, sondern solches sein eigener Verlust seyn. Endlich

VII. wird Conto auch noch in mancherley kaufmännischen Redensarten, und Sprichwortsweise, aber in unterschiedlichen Bedeutungen gebraucht. Also sagt man: Er hat es auf oder für sein Conto, anstatt: er hat sich geirret, er ist hintergangen worden, oder er hat sich hinters Licht führen lassen. Dieses geht auf mein oder dein Conto, d. i. ich oder du müssen darunter leiden; uns wird es zugeschrieben ꝛc. Er nimmt die Sache auf sein Conto, wodurch man zu verstehen geben will, daß, wenn sich Jemand einer Sache unterzieht, er sich dadurch verbindlich macht, dafür zu haften oder gut zu seyn u. d. gl. m.

Conto aufthun oder **Conto öffnen**, Fr. ouvrir un compte, ist, wenn man selbiges zum erstenmal in das Hauptbuch einträgt, und geschieht, wenn man den Vor- und Zunamen, wie auch die Wohnung oder den Aufenthalt desjenigen, mit welchem man in offene Rechnung tritt, mit großen Buchstaben darein schreibt. Hernach vergrößert und füllt man die Artikel, sowohl

in

in Debet als Credit, nach Beschaffenheit der vorkommenden Geschäfte aus.

Wenn man im Hauptbuche für Jemanden ein Conto geöffnet oder angefangen hat, so muß man davon zugleich im Repertorio oder Alphabete Erwähnung thun, und das Folium des Buches, worauf dieses Conto gesetzt worden ist, anmerken, damit man es desto leichter finden könne.

Conto-Bücher, Fr. Livres des comptes, heißen bey den Kauf- und Handelsleuten diejenigen Bücher, worein sie ihre Conten oder Rechnungen über eingekaufte und verkaufte Waaren, oder über empfangene und ausgegebene Gelder ꝛc. zu setzen pflegen.

Conto corrente, Conto courant, Current-Conto, laufende oder tägliche Rechnung, Fr. Compte courant, ist eine solche Rechnung, auf deren einer Seite die Ausgabe, auf der andern die Einnahme berechnet, und was sodann in dem einen oder andern überbleibt, als ein Saldo aufs neue übertragen wird.

Diese Rechnung wird deswegen also genennet, weil sie gemeiniglich (besondere Fälle ausgeschlossen) das ganze Jahr durchläuft, und erst bey dessen Endigung saldirt oder geschlossen wird.

Solche Currentrechnungen sind unter den Kaufleuten sehr gebräuchlich, und werden gemeiniglich aus ihren Hauptbüchern ausgezogen, und jedesmal auf Begehren oder auch beym Beschluß des Jahres ihren Correspondenten zugesandt, weil ein jeder Kaufmann alsdann gern eine richtige Schlußbilanz in seinen Büchern haben mag. Derjenige, welcher die Courantrechnung empfängt, muß solche in seinen Büchern gleichfalls schließen, den Ueberrest aufs neue übertragen, die Summen gegen einander halten, über das Zweifelhafte oder unrecht gesetzte correspondiren, und seine Handelsbücher so führen, daß er auf jedes Ansinnen im Stande sey, richtige und auf einander sich beziehende Courantrechnungen auszugeben.

Es giebt mio Conto corrente und ſuo Conto corrente. Alles, was darin eingenommen wird, iſt Debet, und die Ausgabe Credit.

Alles, was ich einem contant gebe, um pro mio Conto zu verſilbern, kömmt in mio Conto corrente; dagegen, was mir einer auf gemeldete Condition giebt, um es für ſeinen Nutzen zu verſilbern, iſt ſuo Conto corrente. Folglich wird alles, was ich für meine Rechnung an Waaren und Geldern, Remeſſen oder Tratten (da er auf mich traſſirt) an meinen Committenten überſende, bey mir im Hauptbuche unter mio Conto corrente in Debet; hingegen, was ich von ihm empfange, oder er mir remittirt, oder ich auf ihn traſſire, wird bey mir in Credit notiret. Siehe auch *Conto di tempo*.

Oder die Kauf- und Handelsleute, welche ihre Bücher in doppelten Parteyen halten, haben ein beſonderes Buch, welches ſie Conto courant oder Conto corrente nennen, worein ſie die Copeyen von allen Rechnungen, die ſie aufſetzen, und an ihre Commiſſionärs oder Correſpondenten überſchicken, einſchreiben, damit ſie ſich im benöthigten Falle daraus Raths erholen können. Dieſes Buch, welches eins der ſogenannten Hülfsbücher iſt, wird auf gleiche Art, wie das große, oder das Extract- oder Ragionbuch eingerichtet und gehalten.

Conto debattiren, ſiehe Debattiren.

Conto-Debet, ſiehe Saldo.

Conto per diverſi, Conto pro diverſe oder Conto pro diverſis, die Rechnung für allerley, iſt eine von den ſogenannten Hülfs- und Nebenrechnungen, und eigentlich diejenige, auf welche die Perſonen, Sachen und Handlungen in Debet und Credit nach der Sachen Beſchaffenheit getragen werden, welchen man, weil die Poſt entweder nicht von Importanz iſt, oder doch bald abgethan, richtig gemacht und bezahlt werden ſoll, keine eigene Rechnung im Hauptbuche geben will.

Conto in doppelten Parteyen oder **in doppelten Posten**, Fr. Compte en parties doubles, heißt bey den Kaufleuten, wenn ihre Conten oder Bücher auf italiänische Manier gehalten, und das Debet und Credit, oder die Schuldner und Gläubiger, gleich unter oder gegen einander gestellet werden. Siehe **Buchhalten** und **Conto**.

Conto eintragen, Fr. Coucher Somme sur un compte, die Parteyen, wovon die Particuliersschuldner oder Gläubiger werden, in das Hauptbuch, entweder in Credit oder Debet einschreiben.

Conto pro Errata, wird von einigen gehalten, und zwar bedienen sie sich desselben, wenn ein Fehler oder Irrthum (Error) im Journale und Hauptbuche vorgegangen ist. Selbiges wird, die Fehler zu corrigiren, als Debitor gebrauchet, wenn irgendwo in einer Rechnung etwas in Credito abgeschrieben werden soll; und als Creditor, wenn in einer Rechnung etwas pro Debito zu remediren ist.

Conto-Extract, siehe **Extract**.

Conto halten, Fr. Tenir compte, heißt, bey den Kauf- und Handelsleuten, eine Waare oder Geldsumme, die man von einem andern empfangen hat, zu Buch stellen und unter das Capital der Einnahme setzen. Siehe **Conto machen**.

Conto von Lieferanzen, wird von einigen gebraucht, wenn Waaren auf Besserung entweder eingekaufet oder verkaufet werden, wobey eine gewisse Prämie bezahlet wird, welche in der Kaufsumme nicht abzurechnen ist. Dieses Conto wird creditiret für die Prämie, welche ich einnehme, hingegen für die ausgebende debitiret. Da auch Jemand die angenommene Lieferanze nicht prästiret, und deshalb an mich etwas bezahlen muß, kömmt solche Rechnung in Credit; gleichwie, wenn ich meinen Contract nicht erfülle, und dießfalls etwas an den contrahirenden Käufer vergüte, solches in Debet kömmt. Sollten

ten aber die Waaren, wofür Prämie bezahlt wird, zu rechter Zeit geliefert werden, und man hätte darauf keine Prämie wieder empfangen, so debitiret man solche Waaren an Conto von Lieferanzen, für die ausgegebene Prämie, weil selbige so viel theurer im Einkaufe kommen, als die darauf bezahlte Prämie beträgt.

Conto machen oder **Conto halten**, Fr. Passer en compte, heißt Jemanden wegen einer Summe, die man von ihm oder für ihn erhalten hat, Rechnung halten, oder sie auf dessen Conto setzen.

Conto für mancherley, siehe Conto per diversi.

Conto a Meta, Fr. Compte a moitié, Rechnung zur Hälfte auf Gewinn und Verlust, heißt eine solche Rechnung, da wir mit Jemanden in einem gewissen nur eine Zeit lang währenden, oder auf eine gewisse Waare eingeschränkten Handel zur Hälfte, auf gleichen Gewinn und Verlust, interessirt sind, und, wenn wir sonderlich das Directorium führen, demselben in solches Conto a Meta in unsern Büchern halten, welches endlich zu Ende des Conto mit Gewinn oder Verlust geschlossen, und entweder von dem einen, oder dem andern, jedem sein Theil zugeschrieben wird. Siehe Compagnie-Handlung, imgleichen Gewinn- und Verlust-Conto.

Conto öffnen, siehe Conto aufthun.

Conto saldiren, eine Rechnung abthun, schließen, und die Summe ziehen. Siehe Saldo.

Conto di Tempo, ist eine Zeitrechnung, auf welche diejenigen Posten getragen werden, welche von unsers Committenten ihm zugehörigen und uns zugesandten Commissionswaaren, auf Zeiten an einen oder mehrere Schuldner verkaufet worden, damit solche noch uneingegangene Posten nicht unter die baaren Einnahmeposten dem Factor zum Präjudiz mögen gerechnet werden; daher dann ein jeder geschickter Buchhalter dergleichen Conto di Tempo, nebst den Conto corrente, seinem Committenten in dem Hauptbuche hält, und bey Ausziehung derselben die Zeitrechnung,

rechnung, nebst der laufenden Rechnung zugleich übersendet, damit der Committent daraus sehen könne, über welche Gelder er, als baar eingegangene, zu disponiren habe, oder welche noch unbezahlt ausstehen. Alles, was das Conto di Tempo einnimmt, muß in Credit, und dessen Ausgabe in Debet notiret werden.

Es giebt Mio Conto di Tempo, und Suo Conto di Tempo. Das Conto di Tempo entspringt, wenn ich 1) einem etwas auf Zeit gebe, um es zu meinem Nutzen zu versilbern ꝛc. da solches Mio Conto; 2) wenn ein anderer mir etwas auf Zeit giebt, um es zu seinem Nutzen zu versilbern ꝛc. da es Suo Conto wird. Siehe auch Factor.

Conto transportiren, siehe Transportiren.

Contoir, Contor (aus dem Ital. Contoro) Comptoir, Comptor, Comtor (nach dem Franz. Comptoir), Holl. Kantoor, heißt 1. bey Kaufleuten, welche starke Handlung treiben, insgemein eine Schreibstube, oder der Ort, wo die Bücher aufbehalten werden, und alle Schreiberey und Correspondenz besorget wird, Lat. Tabularium mercatorium. Man brauchet dieses Wort

2. auch von andern Oertern, wo man etwas schreibt, und seine gewöhnliche Verrichtung hat; als: das Post-Zoll-Accise-Notariat-Adreß-Contoir. Ferner bedeutet es

3. ein Gericht oder Collegium in einer Handelsstadt, zu Beförderung der Kaufmannschaft, Lat. Curia mercatoria. Dergleichen Oerter, wo verschiedene Nationen ihre Contoirs haben, giebt es unterschiedliche; z. B. die Contoirs der Engländer, Holländer und Franzosen zu Surate und Amadabat, welche sonst auch Logen genennet werden; wiewohl eine Loge davon ganz unterschieden, und auch geringer als ein Contoir ist; das Contoir der Lübeker, Hamburger und Bremer zu Bergen in Norwegen ꝛc.

Unter allen Contoirs, die vielleicht jemals der Handlung wegen angeleget worden, sind diejenigen wohl die ansehnlichsten gewesen, welche die Hansestädte ehedem zu Novogrod, Ant-

werpen, Bergen, und in andern europäischen Handelsstädten, etablirt hatten. Selbige waren geräumige und prächtig aufgeführte Gebäude, welche gemeiniglich 3 oder 400 kostbar ausmeublirte Zimmer, die einen großen Hof umgaben, mit Schwibbögen, Galerien, Cabineten, Magazinen und Niederlagen, hatten, welche dienlich waren, alle Sorten und Waaren, die man aus verschiedenen Ländern dahin brachte, darein zu legen und darin aufzubehalten. Jede Nation hat darin ihren besondern Consul, (s. oben, S. 328) oder Richter, nebst vielen höhern und geringern Bedienten. Es befanden sich so gar darin Schulen und besoldete Lehrmeister, die junge Leute, welche ihre Aeltern und Anverwandte dahin schickten, in der Handlung und in den Sprachen zu unterweisen. Es sind auch noch einige von diesen prächtigen Contoirs übrig; und das Haus der Osterlinge zu Antwerpen war sowohl, als das gegenwärtig so genannte Kloster zu Bergen in Norwegen, zu der Zeit, als das Bündniß der Hansestädte in seinem Glanze war, zu eben solchem Gebrauche erbauet worden. Siehe Kloster und Hansestadt.

Sonst pflegt man 4. auch an einigen Orten; besonders in Ostindien, die Factoreyen oder Niederlagehäuser der Europäer, wo sie unter einem fremden Gebiete wohnen, und allerley Kaufmannswaaren absetzen, also zu nennen.

Was nun die eigentliche Beschaffenheit und Einrichtung eines wohlbestellten, insonderheit deutschen, italiänischen und holländischen Kaufmanns-Contoirs oder einer sonst so genannten Schreibestube, in welcher die Handelschaften expedirt werden, betrifft: so liegt solches gemeiniglich an einem bequemen Orte des Hauses, wo alle Contoir- und Kaufmannschaftsbediente, Mäkler, Käufer und Verkäufer, bequem hinein kommen können, und ist gemeiniglich das Gewölb oder der Laden nicht weit davon entfernt. Die vornehmsten, darin unentbehrlichen, Meublen sind insgesamt von der höchsten Bequemlichkeit. An dem großen Tische sitzt der Patron der Handlung, damit er das Comptoir übersehen, und das Gesicht nach der Thüre wenden könne. Der Schreibtisch ist mit etlichen großen Pulpeten garnirt,

nirt, die man verschließen, und in solche die geheimsten Schriften, auch andere Kleinigkeiten, verwahren kann. Zuweilen ist des Principalen sein Platz mit einem hölzernen Gitterwerke, in Form eines Cabinetes, welches man, verschließen kann, und also auch des Buchhalters seines versehen. Vor demselben stehen der Diener und Jungen Pulpete, auf welchen sie copiren müssen. Alle diese, nebst dem Tische, sind etwa mit Leder oder Leinwand überzogen. An dem Tische ist ein Auf und Niederschlag, um damit den Tisch zu vergrößern und zu verkleinern; oder, wo kein steinerner Geldzähltisch a part im Contoir vorhanden ist, Geld darauf zu zählen; wozu einige ein besonderes Zählbret mit Leisten zur Hand haben. Es ist auch wohl an der Ecke des Aufschlagetisches, welcher gleichfalls mit Leisten gemacht ist, ein rundes Loch eingeschnitten, und unter demselben ein leinener Sack angenagelt, welcher unten offen ist, und welchen man nur in einen andern Geldkasten einschließet, um das gezählte Geld augenblicklich durch das Loch einzufüllen. Zu den baaren Geldern hat man eiserne große Kästen, oder Geldstöcke, in welchen die Beutel ordentlich mit ihren aufgebundenen Zetteln liegen, wie viel Geld in jedem Beutel vorhanden ist, welches dann mit dem Cassabuche überein kommen muß. Der zu kleinen Ausgaben bestellte Diener, hat in seinem Pulpete die ihm anvertrauten Unkostengelder. Entweder in des Herrn Cabinet, oder öffentlich an der Wand, befinden sich gewisse Fächer von Holz eingemacht, 4 und 4 über einander, und etwa 12 in der Länge, zusammen 48, etwa eines Briefes Breite, in welchen die empfangenen und schon beantworteten, auch überschriebenen, Briefe geleget, und jedes Fach mit denen Namen, wo sie herkommen, bezeichnet werden; die unbeantworteten bleiben so lange vor dem Principal auf seinem Schreibpulte liegen, bis sie beantwortet worden sind. In diese Fächer kann man entweder auch eigene Rubriken über Courantrechnungen, Wechsel- und

Frachtbriefe, Quittungen und Assignationen ꝛc. machen, oder solche auch auf einen Zwirnfaden schnüren, und selbige hernach mit einem Bogen dicken Papieres, auf welchem die Rubriken stehen, an die Wand hängen. Wenn das Jahr vorbey ist, werden alle Briefe, Fach für Fach gebunden, hernach in ein Pack zusammen gemacht, und in einen Sack oder Beutel gesteckt, die Jahrzahl darauf geschrieben, und weggeleget (s. Th. VI, S. 700, f.). Das Copierbuch und die Kladde, liegen gemeiniglich außer des Herrn Cabinet, damit die Contoirbedienten leicht beykommen können. Außerhalb den Verrichtungstagen schließt man es auch wohl in einen auf dem Contoir stehenden Schrank, in welchem man unterschiedliche Fächer und Schubladen, worein man den Bindfaden, Papier, Kreide, Pack- und Nähnadeln, Tinte, Streusand, Federn, Siegellack, Nägel ꝛc. wohl verwahren kann. Neben dem Schranke oder Behälter könnte man einen kleinen Tisch zu allerley Gebrauche, setzen, auch wohl dabey eine kleine Wageschale hängen; imgleichen eine schwarze Tafel, woran mit Kreide, pro Memoria, manchmal etwas zu notiren ist. Die Cassa und andere Hauptbücher, Wechsel, und was sonst Arcana sind, hält der Principal selbst in Verwahrung, hat auch wohl hinter seinem Rücken etliche nützliche Bücher, imgleichen Preiscouranten und Wechselcours. Stößt an das Contoir ein wohlmeublirtes Zimmer, in welches man die Fremden führen kann, ist es viel besser, und werden die Contoristen, wenn der Principal Besuch hat, nicht verhindert.

Völlige zusammengesetzte Beschaffenheit eines neueingerichteten Kaufmannscontoirs, an welchem dreyerley Personen ihr Werk bequem verrichten, und alles dasjenige bey Handen haben können, was in dergleichen Fällen als etwas Nöthiges vorkommen mag, s. in Jo. Jac Schublers nützl. Vorstellung, wie man, auf eine überaus vortheilhafte Weise, bequeme Repositoria, compendiose Contoirs ꝛc. in den Studier- und Kaufmannsstuben ordiniren kann Nürnb. 173[illegible], f. S. 21—26, n. 2 K. T.

Ein auf vier Personen eingerichtetes Contoir, welches ebenfalls alle erforderte Bequemlichkeiten, und die Verwahrung der durch das ganze Jahr vorkommenden Briefe auf eine ganz fremde Weise sehr füglich bey sich hat, s. eb. das. S. 26—30, n. 2 K. T.

Nach

Noch ein anderes auf die vollständigste Weise ausgesonnenes mechanisches Contoir, an welchem das bisher schon abgehandelte wider auf eine bequemere Art angebracht, und woran sechs Personen sitzen, anbey zugleich zu allen Handlungsbriefen und übrigen angehörigen Dingen mit Vortheil gelangen können, s. eb. das. S. 30—37, n. 2 K. T.

Contoir, (Adreß-/ — — Intelligenz-) s. Intelligenz-Anstalten.

Contoir-Diener, wird derjenige genennet, der insgemein unter dem Namen eines Kaufmannsdieners solchergestalt kömmt, daß er zugleich bey der Feder auf dem Contoir gebrauchet, und sich seiner auch zum Copieren, Gelder einzucassiren und auszuzahlen, Waaren zu empfangen und weg zu liefern, könne bedienet werden, weil der Contoirist nicht leicht von seinem Schreibepulte abweichet, sondern genug mit seinen Scripturen zu thun hat, daß er auf andere Contoirsverrichtungen nicht gedenken darf.

Contoiriſt, Contoriſt, Comptoriſt, Fr. Comptoriſte, wird in einer großen Handlung derjenige Diener genennet, welcher 1) entweder auf dem Contoir die Correspondenz in allen vorfallenden Geschäften wohl zu führen weiß, auch sonst der Handelsangelegenheiten sich, wo es die Noth erfordert, mit annehmen muß; oder 2) nur ein bloßer Cassirer ist. Ueberhaupt aber heißt Contoiriſt einer, der seine Stärke in den Büchern (im Buchhalten) und in der Correspondenz hat, im Gegensatze desjenigen, der sich vorzüglich auf die Waaren versteht, und von welchem man in Deutschland zu sagen pflegt: er versteht sein Gewölbe; er ist ein guter Kaufmann.

Contor, siehe Contoir.

Contouche, siehe Contusche.

Contour, siehe Umriß,

Contraband, aus dem Ital. contrabando, einem Verbote zuwider, doch nur von der verbotenen Einfuhre fremder Waaren. Nach dem Franz. Contrebande, lautet es auch bisweilen contreband. Contrabande Waaren, oder Contreband-Waaren, L. Merces vetitæ, Fr. Marchandises de contrebande, sind solche Waaren, welche in einem Lande ein- oder auszuführen

verboten sind, entweder und zwar 1) in Ansehung der Einfuhre, weil sie das Land selbst in Menge hat, und also fremde Zufuhre nicht leiden will, damit die Einwohner nicht mit ihren Waaren und Manufacturen sitzen bleiben, und fremde hingegen das Geld dafür aus dem Lande ziehen; oder, und zwar 2) in Ansehung der Ausfuhre, theils, weil ein solches Land von Natur kaum selbst so viel hat, als zu seiner Einwohner Bedürfniß nöthig ist; theils, damit nicht die Feinde, besonders in Kriegszeiten, durch deren Zufuhre gestärket werden. Daher kömmt es, daß in den meisten Friedens- und Commercientractaten besondere Artikel zu finden sind, welche die für die contraband erklärten Waaren specificiren. In wie weit aber solches neutrale Fürsten oder Republiken verbinden, oder ihrer Unterthanen Handlung nach feindlichen Orten einschränken könne, solches ist insofern unausgemachten Rechtens, als der Mächtigere den Schwächern oft wider seinen Willen dazu zwingt; dieser hingegen die Freyheit der Commercien, seine Neutralität, die allen zum Gebrauche offene See, eine Beypflichtung des allgemeinen Völkerrechtes, u. d. m. für sich anführt, wiewohl alles vergebens ist, wenn er nicht Kräfte sich dabey zu manuteniren, in den Händen hat. Jedoch sind gleichwohl die eigentlich so genannten Contrabandwaaren, d. i. deren eine entweder zu Wasser oder zu Lande kriegende Macht zu Führung und Fortsezung des Krieges benöthigt ist, von den insgemein verbotenen gewissermaßen unterschieden. Diese dürfen niemals in Kaufmannschaften, bey Strafe der Confiscation, geführet, oder wenigstens nicht öffentlich und an jedermann verkaufet werden. Contrabande Waaren hingegen sind nur allein bey Kriegszeiten, und zwar nach gewissen Orten zu führen, unfrey, bey Friedenszeiten aber mögen selbige wieder ungehindert passiren.

In den brandenburgischen Landen, sind, nach dem *Accise-Tarif* für Berlin und sämtliche Chur- und Neumärkische Städte, v. 1. Jul. 1769, folgende Waaren einzuführen verboten: fremde Alaune; Alibanes (Indianische baumwolle-

ne

ne Zeuge); fremde Amboſſe; Armoiſin (ganz ſeidener Baſt); fremder Ball- und Roll- imgleichen oſtindiſcher halbſeidener Atlaß; Banzies (eine Art Seidenzeug; fremder Baſt; Baum-Baſt; Baumwollene Strümpfe und Mützen aus Churſachſen; Bergames (eine Art Tapeten von Wolle, Baumwolle leinen und Leder); fremdes Beuteltuch; Biber- oder Caſtortuch; biberhaarne Waaren; leoniſches unächtes Blattgold und Silber, fremdes Blech; blecherne Waaren aus Churſachſen; Bley und bleyerne Waaren aus Sachſen; Bohrer; Bombaſin; Bouteillen; Boye; Boyſalz zur ordinären Conſumtion; brabantiſche weiße Kanten und Spitzen; eiſerne Brandruthen; Bratenwender; Gold- und Silber Brocat; Brocatellen von Baumwolle, ſchlechter Seide, auch ganz Wollen; mit Gold und Silber geſtickte Broderien aus Sachſen; fremde Buchdruckerſchriften; Cadis (engliſche Chinées); fremde baumwollene und lederne Calotten; fremde Calender; Kammertuch und Batiſte; Campanen (fremde zwirnene Kanten); Canetillen; Caneſas; Canten und Spitzen; Carolinhut; Carten; Caſtorſtrümpfe; Caſtortuch; grobe und weiße ſo genannte Futter-Cattune; gemalte oder gedruckte Cattune; weiße Cattune zum Drucken; weißer mit ſeidenen Blumen ausgenäheter Cattun; Chagerin (ſeiden Relevé); Chalons; Chenilles (ſeidene und dergleichen Mützen); Chineés (oder engliſch Cadis); Chocolas oder Chuquelaſi (ein indianiſch halbſeiden und baumwollener Zeug); fremder Ciment; cleviſche Tücher, it. aus der Grafſchaft Mark; Codebeque-Hut, und andere fremde gemeine Hüte; Cojacs; ſeiden Crepon; Damaſt, ſowohl ſeiden als leinen; fremde wollene Bett- auch Haar- und Fuß-Decken; Meſſing-Drath; Drap d'or und Drap d'argent; Droguet; Duisburger Tücher; Eiſenwaaren; Elatſches (ein indianiſcher Zeug von Seide und Baumwolle); elfenbeinerne Waaren; engliſcher Flanell; engliſcher Mohr; engliſch Tuch; unächtes Erdenzeug, Fayance genannt; Etamines; ſeidene Etoffes; Etuis von Elfenbein und Horn, von Schildkröte und Perlmutter; leoniſche Gold- und Silber-Faden; Falzbeine für die Buchbinder von Elfenbein und Knochen; Federpoſen; Feilen; gefärbte Leder- und Sattel-Felle, Feuerböcke, Sorgen, Stahlzangen; Fingerhüte von Meſſing; Flanell, ſowohl fremde, als einheimiſche zu Hamburg gedruckte; ſchwediſche und andere fremde Flieſen; Flittern; Fiohrkappen aus Sachſen; Floretſeidene Strümpfe; ganz

seidene fremde Frauenstrümpfe; dito wollene gewebte, auch dergleichen Castor; Frieß; Fußdecken aus Sachsen; gedruckte Leinwand; geknüttete wollene Strümpfe; mekl. burgisches Getraide; gewichste Leinwand; gold oder silbern Glacé; Glanzleinwand; Spiegel- Tafel- und Scheiben-Glas; unächtes geschlagen Gold; goldene und silberne Waaren aus Sachsen; unächte Goldfaden und Tressen; Goldleder und Papier; Grosdetour; Guingangs; Haartuch, zum Ausnähen und Steifung der Kleider; Hackemesser; Schlüssel- Wand- und andere Haken; Handschuhe aus Sachsen, es seyn ledern, seiden, baumwollen, zwirnen, wollen, sametne mit Pelz, Tafet ꝛc. gefüttert, auch gestickte fremde; haarne Knöpfe; Hautelisse-Tapeten; Hobel; holländische Leinwand und Tücher; Hornknöpfe, und alle ausländische Hornwaaren; fremde, auch Beneckensteiner Hufnägel; Hut-Futterale aus Sachsen; Kalbleder; Kämme von Schildkröte, Elfenbein, Horn, Knochen ꝛc.; messingene krumme Haarkämme; Kirsey; Kitay; Kleider von Sammet; Klempner-Waaren; Futter-Klingen; Knöpfe, sie mögen seyn von was für Materie sie wollen; knöcherne Waaren; Körbe aus Sachsen; Krepun; ledige Pyrmonter, Selzer und andere steinerne oder erdene Kruken; eiserne Küchen- und Kamingeräthe; neu Kupfer und kupferne Waaren; unächter Lahn; Leder und lederne Waaren aus Sachsen; Leinwand aus Bielefeld und andern Provinzen jenseits der Weser, sowohl rohe, als gedruckte, gemalte, gestreifte, gewichste, auch alle ausländische ganz und halb leinen Zeuge: eiserne oder drahtene, silberne und blecherne Leuchter; Lichte; gläserne Lichtformen; eiserne Lichtputzen; blecherne und messingene Löffel; seidene Manns-Mützen und Strümpfe; Marly- und Marseille Arbeit aus Sachsen; Meißel; Messing und messingene Waaren; Mohre, gold und silberne, auch seidene; Molton; Mundstücke zu Tobackspfeifen, von Horn, Elfenbein und Knochen; seidene, wollene, zwirnene, baumwollene und Schwamm-Mützen aus Sachsen, auch andere fremde zwirnene und baumwollene; messingene Nadeln aus Sachsen; elfenbeinerne, knöcherne und zinnerne Nadelbüchsen; fremde, auch die Beneckensteiner Nägel; eiserne gegossene Oefen aus Sachsen; elfenbeinerne und knöcherne Ohrlöffel; Palatinen von Zobeln, Hermelin, Federn, Sammet ꝛc. aus Sachsen: Papeline (ein fremdes Zeug von Seide und Fleuret); Parchent; Patinen, hölzerne Schuh und Pantoffeln; Pergament aus Sachsen; Perlmutter-Galanterien;

Pe-

Petille, oder Tarnatanes; Pfeifen, und messingene Pfeifendeckel; porcellanene dito aus Sachsen; fremde dito von Horn und Elfenbein; eiserne und messingene Plätt-Eisen; Point de Hongrie, Tapeten und dergleichen Arbeit, mit Seide oder Wolle ausgenäht; Porcellan; Prinzmetallne Waaren aus Sachsen; seidene Prisonnieres zu Trauerkappen; Schieß-Pulver; gekleidete Puppen; Zucker-Puppen; Fy d'Irlande; Quadersteine; Radespeichen; Rasch oder Serge, Chalons, gekörperte und andere seine Soye; ganze und halbe Ratines; seiden Relevé; Romales (indianische Schnupftücher von Seide und Baumwolle); eiserne Rosten; fremdes Salz; Sammet; Satinades, (Halbseidenatlas; Schetter oder Glanzleinwand; Schildkröten-Arbeit, eingefaßte und uneingefaßte; Schlosser-Arbeit; eiserne Schnallen für die Sattler; stählerne und zinnerne dito aus Sachsen; Schneidemesser; Schnitzer für die Schuster, Tischler und andere Handwerker; eiserne Schraubstöcke oder Kloben; Schubkarren; Schuhe-gemalte oder gestickte Schuhblätter; Schusterkneife, Ahle und Pfriemen; Schweitzer Frauenshalstücher und Schnupftücher; Sensen aus Sachsen; Sicheln; Siebe aus Sachsen; eiserne Spicknadeln; eiserne Spillen und Spuhlen für die Drechsler, stählerne Waaren aus Sachsen; Stern-Eisen; Stockknöpfe von Perlmutter, auch Meißner Porcellan und Elfenbein; Striegeln; seidene Strümpfe, ohne Unterschied; auch wollene gewebte, imgleichen Castorstrümpfe, auch die aus Wesel; Syrop; Taffet; Tapeten, sowohl gestreifte wollene, als auch papierne; Taschen für Frauenzimmer, von Sammet gestickt, oder reichen Etoffes; Täschnerwaaren aus Sachsen; Terzenelle; Tobacksdosen von Elfenbein, Horn, Schildkröte und Perlmutter; Tobacksreiben oder Rappen, von Holz und Eisen; Toile d'ortie, eine gelbe Futterleinwand; Tücher, wollene fremde, als: englische, spanische, holländische, Ackener, sächsische, auch die aus den königl. Provinzen jenseits der Weser, incl. Castor- oder Bibertuch; Tuchscheeren; Vogelbauer, ganz messingene; Wagen, ganz neue, Holz- und Fuhrwagen, it. fremde Chaisen, Carossen, Kutschen, Cariolen ꝛc.; eiserne Zangen; Zeuge, alle fremde wollene, halbseidene und halb leinene, ne sonn glatt oder façonirt, picquirt oder geblümt, ganz und halbwollene und halbbaumwollene, halbleinene und halbwollene, oder halbleinene und halb baumwollene; it. halbseidene und halbwollene; ganz- und halbseidene; fremder Zitz und gedruckter

druckter Kattun; fremder Zucker; holländischer und anderer fremder Tisch- und Bett-Zwillich; auch fremd gestreift leinen Bettzeug und Drill.

Was die auszuführen verbotene Waaren betrifft: so ist verboten die Ausfuhre des Flachses; roher Häute und Felle; der Hirschgeweihe, Rinds- und Bockshörner, auch Rindsknochen und Schwänze; der Hornabgänge; des alten Kupfers; der Gärberwolle; des alten Silbers, des Specks ꝛc.

Contraband, wird auch eine Waare, die an und für sich verkaufet werden kann, in denen Landen, wo die Accise eingeführt ist, alsdann genennet; wenn man solche nicht bey der Accise angegeben hat. An vielen Orten sind die Contrabandenwaaren nicht allein an und für sich der Confiscation unterworfen, sondern sie ziehen auch zugleich die Confiscation aller andern Waaren, deren Handlung erlaubt ist, wenn sie sich nebst jenen in einerley Kisten, Ballen und Packen befinden, wie auch der Pferde, Maulesel, Karren, und des Geschirres der Fuhrleute, die selbige fahren, nach sich. Oftmals sind mit der Confiscation auch noch Geld- und Leibesstrafen verbunden. Ja, es giebt so gar Contrabandwaaren, welche bey Lebensstrafe verboten sind.

Die Handlung, welche mit vorbeschriebenen Contrabandenwaaren, aus allzu großer Gewinnsucht, und der deshalb ergangenen Verbote ungeachtet, wo nicht öffentlich, doch in der Stille und heimlich wegschleichend, getrieben wird, heißt der Contraband-Handel, oder Contreband-Handel, sonst auch Schleich-Handel; daher auch diejenigen, welche sich damit abgeben, Contrabandierer, Contrebandier oder Schleichhändler, Fr. Contrebandiers, genennet werden. Siehe auch Enterlooper.

Von den Contrebandiers oder Schleichhändlern, s. den 2ten Th. des I. B. der vom C. G. Mengel aus dem Dän. übers. ökonom. Gedanken, Kopenh. u. Leipz. 175-, gr. 8. S. 27—30.

Nach dem Rescript wegen Bestrafung der Contrabandiers; de dato Berlin, d. 14. Apr. 1768, soll ein Contrabandier, so bald derselbe die ihm zuerkannte Geldstrafe nicht erlegen kann, für jedes Stück seidene Zeuge, womit er betre-

ten worden ist, befindenden Umständen nach, mit einjähriger Festungs-Hausvoigten- oder Zuchthausstrafe beleget werden, und eben diese Art der Bestrafung auch in Ansehung der Tobacksdefraudationen, wenn solche über 200 Rthlr. sich belaufen, Statt haben.

Declaration der Verordnungen vom 14. May 1771, 1. Jun. 1772, und 6. Aug. 1774, wegen Moderation der auf Einbringung fremder seidener oder wollener Waaren gesetzten Strafen, in Fällen, wo es Kleinigkeiten unter 20 Rthlr betrifft, und die Defraudanten Bauern oder sonst niedrigen Standes, und nicht Handelsleute oder Juden sind. De Dato Berlin, d. 6. Apr. 1775: st. in der Edictensammlung v. J. 1775, No. XV. Col. 75—78.

Contra-Buch, Gegenbuch, oder Gegenregister, Fr. Contre-partie, heißt bey Banquiers, dasjenige Buch oder Register, welches der Controleur hält, und worein er die vom Buchhalter zu Buch getragenen Rechnungen einschreibt.

Contra-Campio, Gegenwechsel, Rückwechsel; siehe unter Wechsel.

Contract, L. Contractus, Fr. Contract oder Contrat, heißt überhaupt ein Vertrag (denn alle Contracte sind Verträge, obwohl nicht alle Verträge Contracte sind), oder eine bindige Handlung, welche zwischen zween, auch wohl mehrern, wegen eines Geschäftes oder Handels, auf gewisse vorher abgeredete Bedingungen, freywillig und ungezwungen geschieht; oder kurz: eine freywillige Verbindung zu gegenseitigen Pflichten. Daher heißt Contrahiren, Fr. Contracter, so viel, als einen Contract schließen; und ein Contrahent, Fr. Contractant, derjenige, welcher mit einem andern etwas abhandelt oder schließt. Es sind aber derer Contracte so vielerley, als mancherley die im gemeinen Handel und Wandel, und zum menschlichen Leben nöthigen Bedürfnisse und Verrichtungen, zu seyn pflegen; z. B. Assoranz- oder Versicherungs- (s. Th. II, S. 571, fgg.) Bau- (s. Th. III, S. 659, fgg.) Bodmerey- (s. Th. VI, S. 57, fgg.) Compagnie- (Gesellschafts- oder Societäts-) s. oben, S. 270) Conserve- (s. oben, S. 326)

Kauf = und Verkauf = Lieferungs = Mieth = Pacht Schiffsbau = Schiffsbefrachtungs = Schiffkaufs See = Separations = Tausch = Wechsel = Zins = Contracte, von welchen allen besondere Artikel in gegenwärtigem Werke vorkommen.

Die gemeinste Eintheilung der Contracte, ist in mündliche und schriftliche. Ferner werden dieselben überhaupt auch in einseitige und zweyseitige unterschieden. Ein einseitiger Contract, L. Cóntractus unilateralis, ist ein solcher, vermöge dessen nur der eine contrahirende Theil dem andern verbunden wird, dergleichen, vornämlich die meisten Borg = und Schuld Contracte zu seyn pflegen. Ein zweyseitiger Contract aber L. Contractus bilateralis, ist ein solcher Vergleich oder verbindlicher Handel, vermöge dessen zwo contrahirende Parteyen sich gegen einander verbindlich machen, einander etwas gewisses wechselsweise zu prästiren, dergleichen insgemein alle andere vorerwähnte Contracte zu seyn pflegen.

Ein Contract erfordert von einem jeden Theile eine gute Vorsichtigkeit, daß man dasjenige dabey zu vermeiden suche, was zu einigem Nachtheil und Schaden gereichen kann. Man muß daher nicht nur eine genaue Einsicht in dasjenige haben, worüber man sich unter einander verbindet, sondern man muß auch auf die Person, mit der man zu contrahiren gedenkt, sein Absehen haben, und die Umstände, worin sich dieselbe befindet, jedesmal erwägen. Wegen der über einen Contract gar leicht entstehenden Irrungen und Mißhälligkeiten, ist allezeit ein schriftlicher Contract dem mündlichen vorzuziehen. In Ansehung eines schriftlichen Contractes aber ist, wegen der dabey zu gebrauchenden Cautelen, wie ein solcher dergestalt zu verclausuliren, daß die allerwenigsten Ausflüchte dagegen gemacht werden können, das rathsamste, daß man selbige, zumal wenn sie von Wichtigkeit sind, entweder

gerichtlich, oder in Gegenwart und mit Zuziehung eines Notarius, oder sonst rechtsverständiger und in dem Rechtslaufe geübter Männer, abfasse und schließe. Denn, so bald ein Contract zu seiner Wirklichkeit gediehen und besonders in schriftlicher von den contrahirenden Parteyen durch ihre Unterschrift bekräftiget worden ist, so beruhet es sodann in keiner Partey freyer Willkühr, denselben zu halten, oder nicht, noch auch ohne der Gegenpartey ausdrückliche Einwilligung davon abzugehen; widrigenfalls ist eine jede dawider handelnde schuldig und verbunden, der andern alle daraus entstehende Schaden und Unkosten zu erstatten, und gut zu thun; daher auch aus einem über einen zweyseitigen Contract errichteten Instrumente gar wohl executivisch, oder auf die Hülfe geklaget werden kann.

Die ganze Materie von Contracten ist überhaupt noch mit vielen Schwierigkeiten verknüpft, in deren Erörterung ich mich aber hier nicht einlassen kann. Man hat übrigens davon ein besonderes praktisches Buch, nämlich Stryks Cautelas contractuum, wozu Heineccius eine sehr schöne Vorrede gemacht hat.

Jul. Bernh. v. Rohr Vorrath von auserlesenen Contracten und andern Aufsätzen, die bey der Hauswirthschaft, Handlung und Handwerken vorkommen ꝛc. vermehrt durch D. Gutschmide. Lpz. 1754, 4.

Von Verträgen und Contracten, s. C. J. W. Zinken rechtliche Wirthschaftssätze und Cautelen bey Contracten ꝛc. so weit sich ein Wirth und Cameralist davon Kenntniß erwerben muß. Riga 1772, 8. S. 1—23.

In den königl. preußischen Landen, ist durch ein Edict vom 8. Febr. 1770. ausdrücklich festgesetzt, daß alle Contracte, Verträge und Versprechungen, deren Gegenstand die Summe von 50 Rthlr. übersteiget, schriftlich errichtet werden sollen, widrigenfalls aber unverbindlich sind, und also keine Klage Statt findet, noch von den Gerechten angenommen werden soll. Ein höchst weises Gesetz, von welchem bereits die Erfahrung gelehret hat, daß dadurch viele Processe vermieden worden sind, und der Chicane vorgebeuget ist. Ich kann

mich

mich daher nicht enthalten, selbiges, da es fast jedermann zu wissen nöthig ist, und nicht füglich einen Auszug leidet, allhier ganz einzurücken.

Wir Friedrich ꝛc. Thun kund und fügen hiemit zu wissen: Nachdem Wir seit dem Antritt Unserer Regierung, die schleunige und gerechte Entscheidung der Processe, eines Unserer hauptsächlichsten Augenmerke seyn lassen, die Erfahrung aber zeiget, daß dieser Unserer Absicht, in den, aus Contracten und Verträgen entstehenden Processen, eine nicht geringe Hinderniß dadurch in den Weg geleget wird, daß die Contrahenten entweder darüber gar nichts schriftliches abfassen, oder neben den schriftlich verfaßten Contracten, noch mündliche Verabredungen treffen, über deren Wirklichkeit und Verbindlichkeit nachher gestritten, und Beweis durch Zeugen geführet wird, die Zeugen aber gemeiniglich weder die vorhergegangenen Unterhandlungen von dem Contracte selbst zu unterscheiden, noch sich der dabey vorgefallenen Worte genau zu erinnern wissen: So haben Wir, zur Vorbeugung der aus solchen mündlichen Verabredungen entstehenden Streitigkeiten, bereits in Unserm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766. allergnädigst festgesetzt, daß die am häufigsten vorkommenden Kauf- Pacht- und Miethe-Contracte, wenn sie über ein unbewegliches Gut geschlossen worden, und das Kaufgeld, oder der jährliche Pacht- und Miethzins über 50 Rthlr. beträgt, anderergestalt nicht gültig und verbindlich seyn sollen, als wenn sie schriftlich vollzogen worden; Nicht weniger ist auch schon von Unsers Hrn. Vaters Maj. die schriftliche und gerichtliche Vollziehung der Contracte auf dem platten Lande in Unserm Fürstenthume Halberstadt, durch eine besondere Constitution vom 5. Mart. 1718. verfüget worden; Wir finden aber nöthig, bey den Contracten und Verträgen überhaupt, die mündlichen Verabredungen durch eine allgemeine Verordnung einzuschränken, und zu dem Ende folgendes gesetzlich festzusetzen:

I. Zuvörderst verbleibt es, in Ansehung der Kauf- Pacht- und Miethe-Contracte über unbewegliche Sachen, nicht nur bey der in dem §. 2. Unsers erneuerten

Stäm-

Stämpel-Edicts vom 13. May 1766. enthaltenen Verordnung, sondern es ist auch Unser allergnädigster Wille, daß, wenn dergleichen ein *Immobile* betreffender und über 50 Rthlr. betragender Kauf-Pacht- und Mieths-Contract schriftlich errichtet worden, keine andere Neben-Abreden und Bedingungen verbindlich seyn sollen, als welche entweder in dem schriftlichen Contracte ausgedrückt, oder aus der Natur des Contractes, und den schriftlich eingegangenen Bedingungen, von selbst folgen.

II. Wir wollen aber ferner, daß auch diejenigen Kauf-Pacht- und Mieths-Contracte, welche über bewegliche Sachen geschlossen werden, und wobey das Kaufgeld, oder die jährliche Pacht- und Mieths-Summe über 50 Rthlr. beträgt, desgleichen alle übrige Contracte, Verträge und Versprechungen, deren Gegenstand die Summe von 50 Rthlr. übersteigt, sie mögen bewegliche oder unbewegliche Sachen, Gerechtigkeiten, oder körperliche Dinge, betreffen, in Zukunft schriftlich errichtet, widrigenfalls als nicht geschlossen angesehen, und daraus weder eine Klage noch Einwendung verstattet werden soll, wenn gleich die Contrahenten solche durch Zeugen oder Eides-*Delation* erweisen wollten.

III. Nicht weniger soll bey dergleichen die Summe von 50 Rthlr. übersteigenden Contracten, Verträgen und Versprechungen, keine, außer dem schriftlichen Contracte eingegangene, Neben-Abrede und Bedingung, sie sey vor, bey oder nach dem schriftlichen Contracte verabredet, gültig und verbindlich seyn, wofern sie nicht entweder gleichfalls schriftlich abgefasset, oder von solcher Beschaffenheit ist, daß sie aus der Natur des Contractes, oder aus denen, in dem schriftlichen Contracte enthaltenen Bedingungen, von selbst folget.

IV. Wir nehmen aber von der in §. II. und III. gegebenen Vorschrift aus:

1. Wenn in Feuer- Wasser- Krieges- Pest- oder andern dringenden Gefahren, nothwendige *Deposita* Jemanden in Verwahrung gegeben werden.

2. Wenn den Gastwirthen, Fuhrleuten und Schiffern, von Reisenden Habseligkeiten anvertrauet und eingeliefert werden.

3. Wenn Kaufleute, oder solche Personen, so paraphirte Handlungsbücher führen, in Sachen, so ihre Handlung betreffen, unter sich contrahiren oder auch Jemanden, der kein Kaufmann ist, Waaren creditiren, als welchenfalls derselben Handelsbücher die Stelle der schriftlichen Contracte, und zwar, im erstern Falle, ohne Einschränkung der Zeit, im letztern Falle aber auf 6 Monate lang von Zeit des Verkaufes, vertreten sollen. Will sich aber ein Kaufmann gegen einen Käufer, der kein Kaufmann ist, auf längere Zeit sicher stellen: so muß er von demselben entweder die von dem getroffenen Handel in sein Journal eingetragene *Notam*, oder eine darüber anzufertigende Rechnung, unterschreiben lassen.

4. Wenn ein über bewegliche Sachen mündlich geschlossener Contract sogleich von beyden Seiten, z. B. ein Kauf durch Uebergabe der Waare, und Erlegung des Kaufgeldes, eine einfache Schenkung durch Einhändigung und Annehmung der geschenkten Sachen, erfüllet und geendiget werden.

5. Wenn ein Contract zwischen fremden Unterthanen, oder zwischen einem Unserer Unterthanen und einem Fremden, außer Unsern Landen, über bewegliche Sachen, oder auch zwischen Unsern Unterthanen selbst, außer Unsern Landen, über unbewegliche außer Unsern Staaten gelegene Sachen geschlossen werden.

V. Außer diesen ausgenommenen Fällen, wird ein mündlich geschlossener, die Summe von 50 Rthlr. übersteigender Contract dadurch nicht verbindlich, daß die Contrahenten solchen eidlich geschlossen, eine *Arrham* oder Angeld auf den Contract gegeben, auf die Nicht-Haltung desselben eine Strafe gesetzt, oder sich vereiniget, daß, bis zur Errichtung eines schriftlichen Contractes, die mündliche Verabredung unter ihnen gelten solle, sondern es soll vielmehr der Geber der *Arrha* derselben verlustig seyn; und wenn die Zeit zu kurz ist, einen ausführlichen schriftlichen Contract aufzusetzen und zu vollziehen, die Parteyen aber nicht bis zur Errichtung dieses schriftlichen Contractes die Verbindlichkeit aussetzen wollen, so müssen sie das Wesentliche des Contractes und der Bedingungen, worüber sie sich vereiniget, in eine Punctation fassen und solche unterschreiben;

die

die Verbindlichkeit der Punctation aber erstreckt sich sodann nicht weiter, als auf dasjenige, was darin niedergeschrieben worden, oder die Natur des Contractes von selbst mit sich bringt.

Wird über das Negotium nachher ein schriftlicher Contract errichtet, so hört mit dessen Vollziehung, die Verbindlichkeit der Punctation, in Ansehung aller derjenigen Bedingungen, auf, welche zwar in der Punctation enthalten, aber nicht dem Contracte einverleibet worden.

VI. Eben so wenig wird ein mündlich geschlossener, die Summe von 50 Rthlr. übersteigender Contract dadurch verbindlich, daß er bereits von einem der Contrahenten erfüllet worden, sondern es ist, dieser einseitigen Erfüllung ungeachtet, dergestalt zu halten, als wenn kein Contract geschlossen wäre; dem erfüllenden Theil aber soll, zur Wiedererlangung dessen, was er geleistet hat, weder eine Klage aus dem Contracte, noch *Condictio sine causa*, sondern nur allein die Eigenthums-Klage, binnen 6 Monaten offen stehen. Wenn also, ohne schriftliche Versicherung, ein Gläubiger Gelder ausgeliehen, ein Käufer für erhandelte Waare Kaufgelder gezahlet, eine Herrschaft auf die bey Handwerksleuten bestellte Arbeit Angeld gegeben, das Anlehn aber nicht wiederbezahlet, oder die Waare und Arbeit nicht geliefert wird: so können dieselben, wegen ermangelnden schriftlichen Contractes, weder die behandelte Waare und Arbeit, noch die darauf gezahlten Gelder zurück fordern, vielmehr ist der Gläubiger, wenn er sich über das Anlehn ein Unterpfand geben lassen, solches dem vindicirenden Schuldner unentgeldlich heraus zu geben schuldig.

Hat hingegen der Verkäufer die Waare, der Handwerksmann die bestellte und von seiner eigenen Zuthat gefertigte Arbeit geliefert, und dafür keine Zahlung erhalten, oder bey einem Tausch-Contracte der eine Theil die vertauschte Sache übergeben, ohne die Sache des andern Theiles erhalten zu haben: so steht demselben frey, die gelieferte Waare, Arbeit und vertauschte Sache, nebst den noch vorhandenen Früchten, als sein Eigenthum zu vindiciren.

Es soll aber diese Zurückforderung, wenn die verkaufte oder vertauschte Sache ein bewegliches Gut ist, binnen 6 Monaten von Zeit der Lieferung, gerichtlich geschehen,

hen, und wenn immittelst die Sache an einen Dritten veräußert worden, gegen den dritten Besitzer die Klage gar nicht Statt finden.

Hat Jemand auf einen mündlichen Contract, die Miethe einer Wohnung oder die Pacht eines Gutes angetreten: so kann der Verpachter zu allen Zeiten die Wiederabtretung der Wohnung und des Gutes, mit den in dem Gute noch vorhandenen Früchten, fordern. Wegen der verflossenen Miethe und Pacht, oder der nicht mehr vorhandenen Früchte aber, soll so wenig an Seiten des Verpachters, als wegen des bestellten baaren Vorstandes, oder vorausgezahlten Pacht- und Miethzinses, von Seiten des Pachters eine Anforderung Statt finden.

Ist endlich ein über bewegliche Sachen getroffener Contract, von beyden Seiten völlig und dergestalt erfüllet, daß das ganze Geschäft vollendet worden: so soll es dabey sein Bewenden haben, und die von beyden Theilen völlig erfüllten Verträge, unter dem Vorwande des fehlenden schriftlichen Contractes, nicht wieder zerrissen werden.

VII. Ist in dem schriftlich errichteten Contracte etwas unleserlich geschrieben oder unverständlich ausgedrückt, oder auch der Ort und die Zeit, da der Contract geschlossen, ausgelassen: so kann der Sinn der unleserlichen oder unverständlichen Worte, und der Ort und die Zeit des geschlossenen Contractes, auch durch Zeugen und Eides-Antrag erwiesen werden. Auf gleiche Weise kann auch der Beweis der vorgeschützten Gefährde des Zwanges, des Betruges, der Bezahlung, und überhaupt aller derjenigen Einwendungen, welche nicht die Wirklichkeit des Contractes und der dabey eingegangenen Bedingungen betreffen, durch Zeugen und Eides-Antrag geführet werden.

VIII. Den Contrahenten stehet frey, ob sie den schriftlich zu errichtenden Contract selbst aufsetzen, oder von einem Notario aufsetzen lassen, oder auch solchen in Gerichten vortragen und daselbst niederschreiben lassen wollen. Sind aber beyde, oder einer der Contrahenten, Schreibens unerfahren so muß der mehr als 50 Rthlr. betragende Contract entweder gerichtlich, oder vor einem Notario und zween Zeugen, errichtet, und im ersten

stern Falle von den Gerichten, im letztern Falle aber nicht allein von dem Notario, sondern auch von einem der Zeugen, den Parteyen vorgelesen, und daß solches geschehen sey, von den Gerichten unter dem Contracte verzeichnet, wenn er aber von einem Notario abgefaßt, sowohl von dem Notario als den beyden Zeugen, bey der Unterschrift attestiret werden.

IX. Ist das Instrument eines Contractes, es sey von den Parteyen selbst, oder vor Gericht und Notarien verfaßt, verloren gegangen, so soll eine davon in Gegenwart der Parteyen gerichtlich genommene, oder auch von eben demselben Gericht und Notario, vor welchen der Contract geschlossen worden, aus seinem abgehaltenen Protokolle gefertigte beglaubte Abschrift zum Beweise zureichend seyn. Ist aber dergleichen Abschrift oder Protokoll nicht vorhanden, so kann die Wirklichkeit des vorhanden gewesenen schriftlichen Contractes und dessen Inhalt, auch durch Zeugen oder Eides-Antrag erwiesen werden.

X. In Ansehung der Erbtheilungen, wie auch der Vergleiche, so über bereits gerichtlich anhängige Sachen und Streitigkeiten getroffen werden, hat es bey der Verordnung des §. 2. Unsers erneuerten Stämpel Edicts v. 13. May 1766. sein Bewenden; wenn aber außergerichtliche Irrungen verglichen werden, so haben die transigirenden Parteyen sich nach Vorschrift des gegenwärtigen Edictes zu achten.

XI. Die Eheversprechungen sollen nicht nur nach Unserer Constitution vom 15. Dec. 1694. und deren Declaration vom 7. Sept. 1717. ohne Ausnahme, es mögen die sich verlobenden noch Aeltern haben oder nicht, in Gegenwart zweener Zeugen, außer den Aeltern, Großältern und Vormündern getroffen, sondern auch, gleich andern Verträgen, schriftlich verfaßt und vollzogen werden, widrigenfalls aber unverbindlich seyn. Auf dem Lande können hiezu die Prediger gebraucht werden, welchen alsdann obliget, den von ihnen über dem Ehegelöbniß gefertigten schriftlichen Aufsatz, sowohl selbst zu unterschreiben, als von den Verlobten und Zeugen unterschreiben zu lassen, und, wenn die Verlobten des Schreibens unerfahren, in Anse-

hung der Vorlesung eben dasjenige zu beobachten, was im §. *VIII.* den Notarien vorgeschrieben worden.

XII. Die Ehestiftungen und Erbfolge-Verträge, oder *Pacta Successoria*, es mögen die letztern unter Eheleuten oder Blutsverwandten und fremden geschlossen werden, sollen nicht nur schriftlich errichtet, sondern auch überdieß entweder vor Gerichte, oder vor einem Notario und zween Zeugen, welches aber nicht die Aeltern, Großältern und Vormünder der Contrahenten seyn müssen, vollzogen werden, widrigenfalls ein Erbrecht zu bewirken, unfähig und unkräftig seyn.

XIII. So viel das bey den Verträgen zu gebrauchende Stämpelpapier betrifft, hat es in Ansehung derjenigen Contracte, von welchen das zu adhibirende Stämpelpapier bereits in Unserm erneuerten Stämpel-Edict v. 13. May 1766 festgesetzt ist, bey den daselbst enthaltenen Bestimmungen sein Bewenden, und soll zugleich dasjenige, was Wir daselbst §. 4. von den Ehestiftungen geordnet haben, auch auf alle Arten der Erbfolge-Verträge hiemit erstrecket seyn. Was aber die übrigen Verträge betrifft, in Ansehung deren in gedachtem Edicte nichts bestimmt worden, so soll zu denen, welche die Summe von 30 Thlr. oder mehr betreffen, ein Vier-Groschen-Bogen genommen werden, diejenigen aber, welche weniger denn 30 Thlr. betragen, von dem Stämpelpapiere gänzlich befreyet seyn.

XIV. Diese allgemeine Verordnung soll, vom 1. Oct. 1770 an, ihre gesetzliche Kraft haben, und von solcher Zeit an, auf das genaueste befolget werden. Zu dem Ende, und damit selbige zeitig zu jedermanns Wissenschaft gelange, soll dieselbe nicht nur gewöhnlichermaßen publiciret, sondern auch durch die Intelligenz-Nachrichten bekannt gemacht werden.

Allen Unsern Landes-Regierungen, Krieges- und Domänen-Kammern, Magistraten, Beamten und Gerichten, wie auch Unserm *Officio Fisci*, befehlen Wir demnach hiemit, von gedachter Zeit an, sich nach dieser Verordnung allergehorsamst zu achten, und

und auf deren genaue Befolgung mit Nachdruck zu halten.

Urkundlich unter Unserer Höchsteigenhändigen Unterschrift und beygedrucktem königl. Insiegel. Gegeben zu Berlin, den 8. Febr. 1770.

Friederich.

(L. S.)

von Jariges.

Daß auch in den preußischen Landen zu den Contracten der gesetzmäßige Stämpel genommen werden muß, solches lehren die deshalb publicirten Stämpel-Edicte. Siehe Stämpel.

Contract-Buch, wird bey Kaufleuten dasjenige Buch genennet, worin sie ihre mit andern geschlossene Contracte einzutragen und aufzuzeichnen pflegen.

Contractation, (oder, wie viele irrig schreiben, Contractaction) Span. Audiencia real de la Contractacion a las Indias, ist ein Tribunal oder Gericht in Spanien, welches wegen der westindischen Angelegenheiten und Handelsgeschäfte, sonderlich aber wegen der westindischen Flotte, aufgerichtet worden, und aus einem Präsidenten, zween Beysitzern oder Räthen, einem Fiscal, zween Secretarien und einem Rechnungsführer besteht, deren einige, die nach Amerika ausgerüstete Flotte und Gallionen, die andern aber das Justizwesen über den amerikanischen Handel besorgen.

Es ist dieses Gericht der Contractation bis zum Jahre 1717 beständig zu Sevilien gewesen, wo es auch zuerst angeleget worden; zu desto besserer Expedirung der Handelssachen aber ist es zu Anfange gedachten Jahres nebst dem Consulatsgerichte nach Cadiz verleget worden. Im J. 1725 kam es zwar wieder nach Sevilla, gieng aber 1726 nach Cadiz zurück. Die Appellationen von diesem Tribunale gehen an den zu Madrit residirenden großen Rath von Indien; alle Register aber, welche nach Indien gehen, oder von daher kommen, werden in diesem Hause der Contractation gehalten, damit der König von Spanien in seinen Zöllen nicht betrogen werde, weil ein sehr großer Unterschleif darin geschieht, daß nicht nur die Kaufleute,

sondern auch die, so über dieselben bestellt seyn sollen, ihren Vortheil dergestalt zu machen wissen, daß der König öfters kaum den vierten Theil von dem bekömmt, was ihm von Rechtswegen zukommen sollte. Wie es dann zu Cadiz merkwürdig ist, daß, so bald die Flotte hier ankömmt, sich überdieß auch gewisse Leute finden, welche daselbst Metedores oder Metadors genennet werden, und ordentliche Profession machen, die Zölle des Königes zu defraudiren, und sowohl die baaren Gelder, als Kaufmannschaften, aus dem Lande zu practiciren wissen.

Contraction, nennet sich eine besondere Gesellschaft, welche seit mehr als 100 Jahren zwischen den Kaufleuten von Nantes in Frankreich, und denen von Bilbao in Spanien, errichtet ist. Diese Gesellschaft hat ein reciprocirliches Gericht, nach Art eines Handelsgerichtes. Ein Kaufmann von Nantes, welcher sich zu Bilbao befindet, hat das Recht, diesem Gerichte beyzuwohnen, und eine berathschlagende Stimme; und die Kaufleute von Bilbao, wenn sie zu Nantes sind, werden eben so gehalten. In Ansehung dieser Gesellschaft wird auch zu Nantes von der spanischen Wolle ein sehr leidliches entrichtet; und zu Bilbao wird es wiederum mit der Leinwand aus Bretagne auf eben diesen Fuß gehalten. Sonst hatten auch diese beyden Städte so gar gemeinschaftliche Schiffe, welche zum Nutzen der Gesellschaft handelten. Dieser Gebrauch aber hat aufgehört.

Contradictor, siehe unter Concurs.

Contrahent, Contrahiren; siehe unter Contract.

Contra-Jagen. Diese Art des Jagens, wenn sie gehörig eingerichtet werden soll, erfordert eine besondere Lage des Ortes, die sich allein dazu schickt. Es muß nämlich ein solcher Ort seyn, wo zwischen zween Dickichten ein freyer Platz ist, der nach Proportion eine Länge von 3 bis 400 Schritten habe. Doch ist nicht allezeit daran gelegen, daß es eben diese Länge seyn muß; sondern es ist nur dieses wohl zu beobachten, daß man, wenn man in dem Schirme steht, sowohl nach dem Jagen, als Contralaufe, alles vollkommen

kommen übersehen könne. Auch schickt sich dergleichen Jagen hin, wo eine Wiese im Walde liegt, oder wo ein junger Schlag vorhanden ist. Recht ausnehmend aber ist es zwischen zween Bergen in einem Thale, wo aber auch im Thale, oder unten an den Bergen, so viel freyer Platz ist, als vorher bemerkt worden. Eine ausführliche Beschreibung, s. im Art. Jagen.

Contra-Lauf, heißt, bey den Jägern, wenn zwey Jagen einander gegen über sind, und nur ein Lauf zu allen beyden Jagen gebraucht wird.

Contramandiren, Contra-Ordre (Contre-Ordre) geben, Fr. Contre-mander, überhaupt, einen gegebenen Befehl wiederrufen; Gegenbefehl ertheilen; imgl. eine bestellte Sache wieder aufsagen, abbestellen.

Insbesondere bey den Kaufleuten, wenn ein Banquier oder Handelspatron entweder die seinem Factor oder Commissionär ertheilte Ordre wieder zurück nimmt; oder ihm eine der erstern ganz entgegen stehende Ordre zufertiget. In Wechselsachen aber heißt es sonst auch abschreiben, oder die einem andern gegebene Ordre, auf sich zu trassiren, oder auf ihn, den Principal, gezogenen Wechselbriefe, anstatt seiner und auf seine Rechnung zu acceptiren, und zu bezahlen, wiederrufen; welches letztere aber noch vor Ausgebung der Tratten, oder vor erfolgter Acceptation, geschehen muß, da ihm sonst die zu spät geschehene Abschreibung oder Wiederrufung der einmal von sich gestellten Ordre wenig oder nichts helfen würde.

Contraponiren oder **Contraposition**, bedeutet bey den Kauf und Handelsleuten, so viel als scontriren. Siehe Scontro.

Bey dem Buchhalten in doppelten Parteyen, heißt Contraponiren, oder die Contraposition, Fr. Contre-poser oder Contre-position, wenn im Hauptbuche ein Artikel, es sey im Debet oder Credit eines

Conto, falsch eingetragen worden, mithin allhier ausgethan, und an gehörigen Ort gebracht werden muß. Manchmal bedienet man sich auch der Wörter Retorner und Estorner, oder Retorne und Estorne, welche eben dieses anzeigen.

Contra-Protest, siehe Gegen-Protest.

Contra-Ruf, eine besondere Erfindung, die Wachteln zu fangen; siehe unter Wachtel.

Contrast (aus dem Franz. und Ital. Contraste und Contrasto, welches wieder aus dem Lat. Contra-stio zusammen gesetzt ist, und eigentlich Entgegenstellung bedeutet) heißt, bey den Malern und Bildhauern, eine Abwechselung und Entgegenstellung, es sey nun in Ansehung des Characters der Figuren, oder in Ansehung der Theile einer Figur, oder in Ansehung der Anordnung und Stellungen der Figur und ihrer Glieder, oder in Ansehung der Farben. In allen diesen verschiedenen Rücksichten kann man z. B. sagen: dieser Maler versteht den Contrast sehr wohl. Daher das Zeitwort contrastiren, Fr. Contraster, sowohl als ein Neutrum, eine jede Figur muß mit den andern Figuren ihrer Gruppe contrastiren, d. i. anders gestellet, angeordnet u. s. f. seyn; als auch als ein Activum, Contraste machen, d. i. Mannigfaltigkeit, und in enzerer Bedeutung Gegenbilder hervor bringen; mit den Farben, mit der Anordnung der Gegenstände, mit den Characters, mit der Stellung der Figuren und ihrer Glieder ꝛc. abwechseln; dieser Maler contrastirt die Farben gut, d. i. er setzt die Farben auf eine schickliche Art einander entgegen. Im deutschen nennet man alles dieß abstechen.

In der Baukunst, heißt Contrastiren, die Wiederholungen vermeiden, z. B. in einer Façade, vermittelst einer Abwechselung von runden und dreyeckigen Giebel-Feldern.

Contrat, siehe Contract.

Contractation, siehe Contractation.

Contra-Tempo, Fr. Contre-tempe, heißt auf der Reitschule, eine Verhinderung, welche das rechte Maß der Lection des Pferdes unterbricht; z. B. wenn das Pferd, statt sich vorn zu heben, hinten ausschlägt; oder, wenn der Reiter, es sey nun mit Fleiß, oder aus Unwissenheit, den ordentlichen Gang des Pferdes mit dem Zügel oder auf andere Art verhindert.

Contravention, heißt überhaupt, die Uebertretung oder das Brechen eines Gesetzes, einer Verordnung, eines Tractates, eines Vergleiches ꝛc.; das Zuwiderhandeln. Insonderheit versteht man dadurch den Handel mit Contrabandenwaaren; die Hintergehung der Zölle und Accisen; allerley listige Versuche, sich der Entrichtung der dem Könige schuldigen Abgaben zu entziehen.

Contrayerva; mit diesem Namen wird 1) die peruvianische Giftwurzel, 2) die virginische Schlangen- oder Vipernwurzel, auch 3) die Schwalbenwurzel, belegt; wovon an seinem Orte gehandelt wird.

Contrayerva Germanica, Giftheil; s. Th. I, S. 378, fgg.

Contra-Zettel, wird in der Handelssprache ein Zettel genannt, den man bey einer geschehenen Auszahlung in die Casse leget, nachdem man die ausgegebene Summe nebst dem Monatstage darauf verzeichnet hat; damit man, wenn der Saldo bey dem Monatsschlusse nicht richtig heraus kömmt, nachsehen könne, ob etwas anzuschreiben vergessen worden sey.

Contre allée, s. Th. I, S. 499.

Contrebande, siehe Contraband.

Contre-billet, siehe Gegen-Schein.

Contre-brodé, siehe unter Glas-Perle.

Contre-calquer, eine Gegencopie nehmen; siehe unter Copie.

Contre-coeur, das Rückenblatt im Kamin; siehe unter Kamin.

Contre-email, siehe unter Email.

Contrefait, siehe Conterfät.

Contrefait, Münze, siehe Medaille.

Contre-feu, siehe Feuer-Schirm.

Contre-fiche, s. Sparren. (Klammer-) Strebeband.

Contre-fort, Strebepfeiler; siehe unter Pfeiler.

Contre-fosse, Gegengraben; siehe unter Graben.

Contre-hachure, Gegen- oder Kreuzschraffirung; siehe unter Schraffiren.

Contre-jour, Gegenlicht; siehe unter Licht.

Contre-maître, der Ober-Bothsmann; s. Th. VI, S. 208.

— — — (Second) der Unter-Bothsmann; siehe eben daselbst.

Contre-maitres, siehe Factor.

Contre-mander, siehe Contramandiren.

Contre marque, siehe Gegenzeichen.

Contre-mur, Gegenmauer; siehe unter Mauer.

Contre-ordre, siehe Contramandiren.

Contre-partie, siehe Contra-Buch.

Contre-pente, Gegenhang, Widerfall; s. unter Abhang.

Contre-porteur, Hausirer, Tabuletkrämer; s. Hausiren.

Contreprevve, siehe Gegen-Abdruck.

Contre-sanglon, Gegengurt; siehe unter Gurt.

Contre-sempler, gegensempeln; siehe unter Sempel.

Contr'espalier, Gegenspalier; siehe unter Spalier.

Contre-terrasse, Gegenterrasse; siehe unter Terrasse.

Contre-tirer, siehe unter Calkiren.

Contrevent, siehe Fensterladen. Kreuzband.

Contribution, L. Contributio, Fr. Contribution, überhaupt eine jede Abgabe, die außer den Kammereinkünften, von den Unterthanen zu den Bedürfnissen eines Landes gegeben wird; die Steuer. Contribution geben. Eine Contribution ausschreiben. Siehe unter Steuerwesen.

Besonders, die Auflage, die ein Feind in Kriegszeiten auf ein Land oder auf eine Stadt macht; die Kriegssteuer, Brandschatzung, Ranzion; dasjenige, was, in Kriegeszeiten, die Gränzstädte, Festungen und andere Oerter dem Feinde an Geld oder Naturalien ꝛc. liefern müssen, um vor Brand und Plünderung sicher zu seyn. Eine Stadt, ein Land, in Contribution setzen, mit Contribution belegen.

Betrachtet man die Art und Weise, wie eine Contribution oder Brandschatzung gefordert und auferleget zu werden pflegt, so wird man dieselbe weder für eine persönliche noch für eine Grundbeschwerde ansehen können, indem die Feinde solche gemeiniglich von einer ganzen Stadt oder von einem andern Orte überhaupt, nicht aber von den einzeln Bürgern oder Einwohnern fordern; und alsdann muß erst unter diese eine Eintheilung gemacht; und bestimmet werden, wie viel jeder von ihnen dazu beyzutragen verbunden sey, woher auch diese Art von Abgabe den Namen hat. Wenn nun diese Eintheilung gefertiget worden ist, welches zuweilen von dem Feinde selbst, meistentheils aber vor der Obrigkeit geschieht: so kömmt es bloß darauf an, ob ein Beytrag dazu bloß den Grundstücken auferleget, oder ob eine durchgehends gleiche Eintheilung unter alle und jede Einwohner ohne Unterschied gemacht wird. Ohne Zweifel ist Letzteres das vernünftigste und billigste, da durch Entrichtung der Contribution zugleich eines jeden Bürgers und Einwohners Nutzen befördert, oder vielmehr dessen Schade abgewendet wird. Da die Gefahr allgemein ist, so muß auch die Abwendung derselben gemeinschaftlich seyn; zumal, da ohnehin ein jeder Bürger und Einwohner, nach natürlichen sowohl als bürgerlichen Rechten, verbunden ist, alles Unglück, so viel in seinem Vermögen steht, von dem Vaterlande abzuwenden, und also auch einen Beytrag zu demjenigen zu leisten, was überhaupt zum Nutzen der gemeinen Stadt, und aller Einwohner

zu-

zusammen genommen, verwendet wird. Wie viel mehr wird sich also dieses nicht auf dasjenige Geld anwenden lassen, welches den Feinden in der Absicht bewilliget werden muß, um den Ort vor Sengen und Brennen, vor Plünderungen und andern den Einwohnern zuzufügenden Ungemache zu erretten, welches alles Dinge sind, so man befürchten muß, sobald man sich eine feindliche Gewalt gedenket, unter der man sich befindet. Hiezu kömmt, daß, da allerseits Einwohner bis dahin, und sonderlich in den vorhergegangenen Friedenszeiten, an diesem Orte ihren gemeinschaftlichen Aufenthalt und Schutz gehabt, und überhaupt die öffentliche Ruhe genossen, auch an den allgemeinen Bequemlichkeiten und Ergötzlichkeiten Theil genommen haben, es auch billig scheint, daß sie auch von gleicher Theilnehmung bey gefährlichen Zeiten sich nicht ausschließen; je gemäßer es den Rechten ist, daß, wer das gute von einer Sache genießt, auch das böse nicht von sich ablehnen dürfe, und daß diejenigen, welche in glückseligen Zeiten mit einander verbunden gewesen sind, auch in betrübten Stunden sich nicht von einander zu trennen haben. Dieses ist eben die Ursache, warum auch die, welche sonst von Abgaben frey sind, dem ungeachtet bey allgemeiner Noth, und sonderlich zu Kriegszeiten, das ihrige zu den allgemeinen Bedürfnissen mit beytragen. Man hält so gar dafür, daß nicht einmal der Landesfürst Jemanden zu Kriegszeiten von dem Beytrage zu den öffentlichen Beschwerungen befreyen könne. Hieraus erhellet klar, daß diejenige Obrigkeit der Billigkeit und den Rechten gemäß handle, welche die von den Feinden ausgeschriebene Contribution nicht bloß den Besitzern der Grundstücke auferleget, sondern dieselbe durchgängig unter alle Bürger und Einwohner, folglich auch mit unter die Pächter und Miethsleute, nach Proportion eines jeden Vermögens, eintheilet, indem durch die vom Feinde der Stadt oder dem Orte auferlegte Contribution und Brandschatzung

hung nicht nur jener Grundstücke, sondern auch der übrigen Einwohner bewegliches Vermögen und Habseligkeiten, Handlung und Gewerbe, samt der Möglichkeit und Gelegenheit, sich zu ernähren, und durch Kunst und Fleiß etwas vor sich zu bringen, ja ihr Leben selbst, erhalten worden sind. Insonderheit aber haben diejenigen Miethsleute, welche von ihrem Vermögen leben, die Eitelkeit und den Irrthum abzulegen, nach welchem sie gemeiniglich dafür halten, als ob ihnen die Republik noch Dank sagen müsse, daß sie ihre austrägliche Renten an dem Orte und an keinem andern verthun, und daher von aller Contribution frey zu seyn begehren. Sie sind es vielmehr, welche der Republik für die Erhaltung der öffentlichen Ruhe und Sicherheit, für die Sorgfalt in Anstellung des Geistlichen, für die Handhabung der Gerechtigkeit, ja selbst für das Angenehme und Reizende, so sich an dem Orte findet, kurz für alles dasjenige Dank schuldig, was sie angetrieben hat, daß sie vielmehr diesen Ort, als einen andern, zu ihrem Aufenthalte erwählet, wozu sie gewiß ihre gute Ursachen gehabt haben, sollten sie auch bloß aus Familienumständen herrühren. Sie haben also auch in Ansehung der feindlichen Contribution zu überlegen, daß, wenn die Stadt erhalten wird, zugleich auch sie und ihr ganzes Vermögen erhalten werden; wenn aber die Stadt verwüstet wird, und die Bürger daraus vertrieben werden, auch zugleich ihre in der Stadt auf Zinsen ausgeliehene Capitalien, ja die Lebensart selbst, deren sie sich bisher bedient haben, verloren gehen. Und dieses ist ohne Zweifel die Ursache, warum so gar einige Rechtslehrer dafür halten, daß diejenigen, deren Vermögen in baarem Gelde und außenstehenden zinsbaaren Capitalien besteht, imgleichen Kaufleute, deren Vermögen niemals müßig zu seyn, sondern immer mehr und mehr zu erwerben pflegt, zu den in gefährlichen Zeiten zu machenden Anlagen mehr zu geben hätten, als die übrigen, welche entweder sich ihr Brod sauer verdienen,

oder ihre Grundstücke den Einquartierungen, sich selbst aber den Kriegsschädenforderungen ihrer Pächter und Miethsleute ausgesetzt sehen müssen.

Wenn nun die Obrigkeit, nach allen Regeln des Rechts und der Billigkeit, den Pächtern und Miethsleuten für ihre Personen Contribution abfordert: so muß das, was an Contribution dem Verpachter als Eigenthümer des Grundstückes, und das, was im Gegentheile dem Pachter oder Miethsmanne für seine Person auferleget wird, von einander unterschieden werden. Was jenes betrifft, so ist zwar der Pachter in Abwesenheit des Grundherrn schuldig, das geforderte für ihn zu verlegen, indem die Obrigkeit berechtigt ist, sich an den Inhaber des Grundstückes, den sie im Gute findet, zu halten, allein der Pachter fordert es von dem Eigenthümer wieder, und zwar als Vorschuß, dahingegen er zu kurz kommen würde, wenn er es unter die Kriegsschäden, weshalb er Erlaß vom Pachtgelde zu erhalten hat, mit bringen wollte; wie dann durch die Bezahlung dieser Contribution dem Pachter oder Miethsmanne nicht der Gebrauch des gepachteten oder gemietheten Grundstückes entzogen, wohl aber dadurch von ihm die Geschäfte des Eigenthümers verwaltet worden sind.

Wie aber? wenn die Contribution gefordert wird, ohne dabey zu gedenken, ob solche dem Grundstücksbesitzer selbst oder dem Pachter auferleget werde? ich halte dafür, daß der Pachter auch diese von dem Grundhern wieder verlangen könne. Denn es ist nicht zu läugnen, daß die Contribution ordentlicherweise und in der Regel allerdings unter die Grundbeschwerungen gehöre. Denn, wenn es gleich, erwiesenermaßen, billig ist, daß die Nichtangesessenen das ihrige ebenfalls dazu beytragen: so ist doch auch auf der andern Seite gewiß, daß solches die Obrigkeit erst anordnen und bestimmen müsse; außerdem aber, und so lange nicht ein anderes ausgemacht, oder sonst aus den dabey vorwaltenden Umstän-

den klar ist, sind, den Rechten nach, alle Abgaben, welche ausgeschrieben werden, für Grundbeschwerungen anzusehen, und werden von den Besitzern gefordert. Die Grundstücke werden aber nicht von den Pächtern, sondern von den Verpächtern durch Zie[illegible]ung des Pachtgeldes besessen. Hieraus erhellet nun, daß die Contribution, überhaupt betrachtet, als eine Grundbeschwerung von dem Verpachter zu tragen sey; und daß daher der Pachter, wenn er dieselbe bezahlet, und sie ihm nicht besonders für seine Person auferlegt worden ist, selbige unter dem für den Grundherrn gethanen Verlage wieder zu fordern berechtigt sey. Daß aber die bezahlte Contribution eine persönliche gewesen sey, hat, wenn es nicht aus dem Namen oder der Sache selbst abzunehmen ist, nicht der Pachter, sondern der Verpachter, zu beweisen. Denn in der Regel werden die Abgaben nicht auf die Personen geleget; alle Grundbeschwerungen hingegen fallen natürlicherweise dem Eigenthümer, und nicht dem Pachter, zur Last. Hiebey ist kein Unterschied zu machen, die Contribution mag von dem Feinde unter einem Titel und Namen gefordert werden, unter welchem sie will; es sey entweder unter dem Namen der wirklichen Contribution oder Brandschatzung, oder aber als Vorschuß, Winterquartier- oder andere Douceurgelder, Tafelgelder, Courtesiegelder, u. s. w. wenn sie nur den Eigenthümern der Grundstücke entweder vom Feinde oder von der Obrigkeit auferleget wird. Gleicher Gestalt kömmt nichts darauf an, wie und auf was Weise die Eintheilung der Contribution unter die Besitzer der Grundstücke geschehe, ob nach den Häusern oder nach den Aeckern, oder so, wie in Friedenszeiten die Abgaben ausgebracht zu werden pflegen, oder aber nach dem Werthe der Grundstücke, wenn z. B. jeder Grundstückbesitzer von jedem Hundert des Werthes, oder in Sachsen von jedem auf dem Grundstücke haftenden Steuerschocke und Quatember, ein Gewisses zu der durch

den Feind ausgeschriebenen Contribution bezahlen muß. Denn, bey allen diesen Arten von Eintheilungen wird allemal auf das Grundstück selbst gesehen; und also ist es in jedem Falle eine Grundbeschwerde. Wiewohl diese Art der Eintheilung nicht von allen Rechtslehrern gebilliget wird. Ich habe diese Contribution Grundbeschwerungen genennet; und sie sind es allerdings, weil sie der Grundherr als Grundherr zu tragen hat. Sie sind es aber gleichwohl nicht in dem Verstande, als wenn sie auf den Grundstücken unmittelbar hafteten, so wie etwa die übrigen Steuern, welche auch auf alle künftige Besitzer mit übergehen; vielmehr wird die Contribution nur dem, der das Grundstück zur Zeit des Krieges eigenthümlich besitzt, um deswillen abgefordet, weil dieses Grundstück ein Theil von dessen Vermögen ist. Und daher kömmt es, daß wenn auch der Pachter alle auf dem Gute haftende Steuern und Beschwerungen, ordentliche oder außerordentliche, zu tragen sich anheischig gemacht hätte, er dennoch die von dem Grundstücke geforderte Contribution von dem Seinigen zu geben nicht gehalten ist. Einige Rechtslehrer scheinen anderer Meinung, sonderlich in dem Falle, wenn der Pacht zur Zeit des Krieges geschlossen oder verlängert worden ist, zu seyn. Wenn aber im Gegentheile die Obrigkeit zur Aufbringung der feindlichen Contribution auf den übrigen Bürgern und Einwohnern entweder ein Kopfgeld auferlegt, oder wenn ein jeder etwas von seiner Nahrung und Gewerbe, oder eine Vermögensteuer, insonderheit von dem baaren Gelde, werbenden Capitalien und Mobilien, oder, wenn hauptsächlich der Pachter etwas, nach Proportion des alljährlichen Pachtzinses, abgeben muß: so ist alles dieses eine persönliche Contribution, welche der Pachter aus seinem eigenen Vermögen zu bezahlen hat, und deren Ersatz er von dem Grundherrn nicht fordern kann, da, bey Auferlegung aller dieser Abgaben, nicht auf das Grundstück selbst, sondern auf des Pachters Person oder Vermögen

gesehen worden ist; wobey auch kein Unterschied seyn kann, ob der Pachter auf kurze oder lange Zeit gepachtet habe. Hieher ist auch ferner zu rechnen, was der Miethmann nach der Anzahl der in Miethe habenden Zimmer oder Fenster erlegen muß, zumal wenn es nicht von den Zimmern oder Fenstern selbst, oder von deren Eigenthümer, sondern von dem Miethmanne als Miethmanne und Inhaber derselben gefordert wird. Wenn aber eine so genannte Vieh- oder Klauensteuer zu entrichten ist, so wird ein Unterschied unter dem Viehe zu machen seyn, welches der Pachter als eisern mit erpachtet, und unter dem übrigen Inventarien-Viehe. Von diesem hat der Verpachter, von jenem aber, imgleichen von dem Viehe, welches der Pachter über das Inventarien-Vieh in das Gut gebracht hat, Letzterer die Viehsteuer zu geben.

Eine Art von Contribution ist es auch, wenn der Feind den Rittergütern eine Kriegssteuer nach dem Fuße der Kriegsdienste auferleget, welche deren Besitzer vorher ihrem Landesherren haben leisten oder mit Gelde bezahlen müssen, d. i. wenn er von ihnen so genannte Ritter-Pferdgelder verlanget. Sie pflegen gemeiniglich mit eben so großer Schärfe, als die übrigen Arten von Contributionen, eingetrieben zu werden, ob sie schon zuweilen unter dem scheinbaren Titel eines Dongratuit gefordert werden. Da nun der Adel, oder wer diesem gleich ist, diese Ritterpferdgelder als Besitzer der Rittergüter geben muß: so sieht ein jeder leicht ein, daß solche nicht der Pachter, sondern der Verpachter, zu tragen habe.

Von der Contribution ist ferner diejenige Gelderpressung nicht weit entfernt, wenn einige der geringern Officiere, oder gar gemeine Soldaten, ohne Vorwissen des commandirenden Officiers, von dem Pachter baares Geld entweder mit Gewalt oder durch List zu erpressen suchen. Hier fragt es sich nun, ob der Pachter dieses Geld aus seinem Vermögen zu tragen, oder ob er dessen Ersatz von dem Eigenthümer zu erwarten habe? Meine Meinung hierüber ist diese. Wenn die Soldaten das Geld unter dem Scheine eines von ihnen angeführten Vorwandes empfangen, z. B. wenn sie vorgeben, als ob sie abgeschickt wären, von dem Grundstücke Lieferungen,

Fuhren, Pferde u. d. gl. zu verlangen und abzuholen, und der Pachter muß sich anstatt dessen mit einigem Gelde abfinden: so fällt letzteres, meines Erachtens, dem zur Last, über welchen der Schade gegangen seyn würde, dafern das geforderte wirklich hätte geschaffet werden müssen; und hiernach wird der Pachter das von ihm auf solche Weise erpreßte Geld entweder vom Verpachter wieder bekommen, oder nicht. Denn jede Sache, welche den Platz einer andern einnimmt, nimmt auch zugleich ihre Beschaffenheit mit an. Wenn aber die Soldaten das Geld ohne alle Ursache und auch so gar ohne sich einmal einigen Scheingrundes zu bedienen, lediglich mit Gewalt und Drohungen erpressen: so scheint mir wiederum ein Unterschied Statt zu finden, ob diese Drohungen des Pachters eigene Person betreffen, z. B. wenn er mit Beraubung des Lebens, mit Wegführung seiner Person, oder mit Schlägen, bedrohet wird; oder aber, ob die Drohungen ein dem Grundstücke zuzufügendes Unglück befürchten lassen, als: wenn die Soldaten mit Ansteckung des Gutes oder Wegführung des Inventarienviehes drohen. Im erstern Falle glaube ich den Verlust des erpreßten Geldes mit Rechte dem Pachter, in dem andern hingegen dessen Ersatz dem Verpachter zusprechen zu können. Inzwischen muß bey allen diesen Gelderpressungen der Pachter sich nichts zu Schulden kommen lassen. Denn, ob es wohl nicht zu rathen ist, die Erfüllung der Drohungen abzuwarten, so würde es dennoch auch nicht klüglich gehandelt seyn, sich sofort zur Geldgabe zu bequemen, sondern er muß vor allen Dingen versuchen, ob er die Soldaten mit guten Worten besänftigen könne, und daneben unter der Hand, so viel möglich, sich erkundigen, ob auch der angegebene Vorwand gegründet sey. Denn er ist allemal den in das Gut kommenden Feinden, so viel in seinem Vermögen ist, zu widerstehen verbunden. Ja, wenn auch diese das Geld schon erpreßt haben, so liegt dem Pachter ob, wo nicht besondere Verhinderungen vorhanden sind, das geschehene bey dem commandirenden Officier anzuzeigen, und sich zu bestreben, damit er, wo möglich, das Geld wieder erhalte, indem Niemand da etwas verschenken kann, wo es aus einem fremden Beutel bezahlet wird.

Carl Gottfr. Winklers rechtliche Abhandlung von Kriegsschäden der Pachter und Miethsleute. Lpz. 1762, gr. 8. S. 298, 299.

Siehe auch die Art. Kriegsschaden bey Landgütern, Repartitions- und Contributions-Rechnung.

Controle, Fr. Contrôle, ein doppeltes Regiſter, worein gewiſſe Acten, Contracte, Verordnungen, und andre beym Juſtiz- und Finanzweſen vorkommende Ausfertigungen eingetragen werden, um ihre Erhaltung gegen allen künftigen Betrug zu verſichern; ein Gegenregiſter, das Gegenbuch; das Gegenprotokoll; imgl. die in dergleichen doppelte oder Gegenregiſter eingetragenen Acten, Rechnungen und andere Sachen.

Derjenige, der das Gegenregiſter oder Gegenbuch über gewiſſe Acten, Rechnungen und andere Sachen hält, wird ein Controleur, oder Gegenſchreiber, Fr. Contrôleur, genannt.

Contumazhäuſer zu Peſtzeiten, ſiehe unter Peſt.

Contur, ſiehe Greif-Geyer.

Contuſche, Fr. Contouche, ein kurzer Schlafrock der Mannsperſonen; noch mehr aber ein weites, theils in Falten gelegtes, theils glatt gemachtes Oberkleid des andern Geſchlechtes, von ſeidenen, halbſeidenen, baumwollenen oder wollenen Zeuge. Wenn es bis an die Hüfte glatt anliegt, heißt es eine Taillen-Contuſche. Die kleinen kurzen Hauscontuſchen werden an manchen Orten auch Coſſäcklein genennet. Die Moden davon ändern ſich unaufhörlich.

Friſch glaubt, daß die ehemahlige mediſche Kleidung, welche unter dem Namen Καυδυς bekannt war, zu dieſer Benennung Anlaß gegeben habe.

Contuſion, ſiehe Querſchung.

Convallaria, ſiehe May-Blume.

Convention, L. Conventio, Fr. Convention, überhaupt eine jede Zuſammenkunft, und die auf derſelben gemachten Schlüſſe.

Im deutſchen Reiche ſind verſchiedene Zuſammenkünfte und Verabredungen der Reichskreiſe und Reichsſtände, beſonders in Münzangelegenheiten, unter dieſem Namen bekannt. Daher der Conventions-Fuß, die Conventions-Münze, eine Münze, die vermit-

telst geschlossener Conventionen seit 1750 von verschiedenen Reichsständen nach dem neuen Wiener Fuße ausgepräget wird; siehe Münzfuß. Der Conventions-Gulden, Conventions-Thaler, u. s. f. Gulden oder Thaler, welche nach diesem Conventionsfuße ausgepräget worden, nach welchem 10 ganze Speciesthaler eine cölnische Mark machen.

Convention, ein Vergleich; siehe Vertrag.

Converso. Dieses aus der portugiesischen Sprache entlehnte Wort bedeutet denjenigen Ort auf dem Verdecke eines Schiffes, zwischen dem großen und Fock-Mast, wo man spazieren und sich mit einander unterreden (conversiren) kann.

Conver, L. Convexus, Fr. Convexe, runderhaben. Es wird dem, was concav oder rundhohl heißt, entgegen gesetzt, und ist insonderheit gebräuchlich, wenn von Spiegeln und linsenförmigen Gläsern die Rede ist.

Convoi, Convoy; Convoyer, oder Geleitsschiff, Fr. Convoy-Vaisseau, oder Navire de convoi ou de conserve. Also nennet man, bey der Handlung zur See, ein Kriegsschiff, welches Kauffahrteyschiffe convoyiren, d. i. dieselben begleiten muß, um ihnen zur Bedeckung zu dienen, wie auch dieselben, bedürfendes Falles, wider die Anfälle der Feinde des Staates oder der Seeräuber zu vertheidigen. Diejenigen Schiffe, welche sich unter den Schutz der Convoi begeben, schließen eine Admiralschaft. Der deshalb aufgerichtete schriftliche Vertrag aber führt den Namen eines Zeyn-Briefes. Von der Admiralität werden gewisse Regeln abgefasset, nach welchen sich sowohl die Convoi- als auch die unter ihrem Schutze stehenden, in Häfen und Rheden still liegenden, oder den Lauf fortsetzenden Schiffe richten, und ein gewisses Convoi- und Beschirmungsgeld zur Erhaltung der Convoi, geben müssen.

Hienächst hat das Wort Convoi auch noch verschiedene andere Bedeutungen. Also heißt z. B. auch 1) die

Zufuh-

Zufuhre des Geldes, der Lebensmittel und der Kriegsgeräthschaft eine Convoi oder Bedeckung, Fr. Convoi oder Escorte, wenn selbigen eine hinlängliche Anzahl Kriegsleute zugegeben wird, sie desto sicherer an Ort und Stelle zu bringen, und sie auch im Nothfalle wider die feindlichen Anfälle zu bedecken und zu beschützen. Ferner 2) nennet man in Holland die Admiralitätskammern, oder die Expeditionen, wo die Pässe für die Schiffe ausgegeben werden, Convoi. Wie dann auch daselbst insgemein die Ein- und Ausfahrtzölle, welche diese Admiralitätskammern durch ihre Beamte einnehmen lassen, Convoi-Geld heißt. Zu Bourdeaux nennet man 3) eine von den drey großen Einnahmen der königlichen Pachtzölle, worin alle Zölle von den zu Wasser ein- und ausgehenden und der Convoi unterworfenen Waaren entrichtet werden müssen, sowohl als diese Zölle oder Abgaben selbst, auch Convoi.

Convoi-Loopers, nennet man zu Amsterdam eine Gattung öffentlicher Factors, welche die Sorge haben, von der Convoi, oder, wie man anderwärts saget, vom Zollamte, alle Quittungen, Pässe und andere Scheine abzulangen, welche die Kaufleute zu Ein- und Ausführung ihrer Waaren nöthig haben.

Convolvulus, ein Pflanzengeschlecht; s. Winde.

Convoy, siehe Convoi.

Convulsionen des Eingeweides bey Pferden, siehe unter Kolik.

Conyza, Fr. Conyse; siehe Flöh-Kraut.

Conyza pannonica lanuginosa Morison, siehe Christ-Auge.

Copahu-Balsam, Copaischer Balsam, L. Balsamus Copaivæ, Balsamus de Copaiba, de Copaiva, Fr. Baume de Copaie oder Copahu; s. Th. III, S. 453—456.

Copal, Gummi-Copal; siehe Kopal.

Copeaux, siehe Hobel-Späne.

Copec, siehe Kopeke.

Copie, Copey, L. Copia, Fr. Copie, eine jede Sache, die nach einer andern verfertiget wird, im Gegensatze des Originales. Besonders von Schriften, eine Abschrift oder eine aus dem Originale genommene Nachschrift. Eine Copie von etwas nehmen, verfertigen. Daher copieren, abcopieren, Fr. copier, abschreiben, und in weiterer Bedeutung überhaupt nachahmen; der Copist, ein Abschreiber, und in weiterer Bedeutung ein Nachahmer.

Vermuthlich wurde die Abschrift einer Urkunde oder eines Buches in den mittlern Zeiten zuerst eine Copie genannt, weil dadurch die Sache vervielfältiget und gleichsam in Menge hervor gebracht wurde.

Der Graf Leopold von Neipperg, erfand im J. 1762 eine sehr artige Maschine, (Jedermanns geheimer Copist genannt,) vermittelst welcher man ohne Abschreiben sein eigener Copist wird, oder, wodurch man mit weniger Mühe seine Briefe und Aufsätze auf einmal doppelt, und nach Belieben drey- und mehrfach, als so viele Urschriften, mit bester Verwahrung des Geheimnisses und großem Zeitgewinn auf einmal zu Papier bringen kann. Siehe Schreibe-Maschine.

Eine aus dem Originale genommene Abschrift, wenn sie gerichtlich, oder von einem Notarius, der Urschrift einstimmig zu seyn, bezeuget wird, heißt eine beglaubte Abschrift, oder vidimirte Copie, Fr. Copie collationnée.

Eine Copie, die dem Originale in allen Stücken gleich ist, von eben derselben Art Papier, von eben demselben Formate, mit eben denselben ausgestrichenen oder ausradirten Stellen ꝛc. wie im Originale, nennet man eine figurirte Copie, Fr. Copie figurée.

Dergleichen figurirte Copeyen werden zuweilen verlangt und verordnet, wenn ein Verdacht da ist, daß das Original untergeschoben oder verfälscht seyn möchte.

Bey den Malern, Bildhauern und Kupferstechern, heißt Copie, ein Gemälde, ein Abriß, ein Kupferstich, oder sonst eine gegrabene oder ausgehauene Kunstarbeit, welche die Nachahmung eines gewissen

Origi-

Originales ist. Eine Gegencopie nehmen, Fr. Contre-calquer, heißt, die Züge einer durch Abdruck copierten Zeichnung, oder des noch frischen Abdruckes eines Kupferstiches, durch einen zweyten Abdruck copieren, damit auf diesem die linke und rechte Seite der Figur sich eben so, wie im Originale, darstelle. Siehe den Art. Gegen-Copie.

Um Zeichnungen und Risse zu copieren, bedient man sich einer stählernen, wohlgehärteten und mit einer ganz subtilen scharfen Spitze versehenen Nadel, die Copier-Nadel genannt.

Zu eben diesem Behuf hat auch Hr. Jo. Cph. Wenkel, einen Copier-Zirkel erfunden, welcher aus mehrern Zirkeln besteht, die alle Veränderungen, Stellungen und Bewegungen annehmen, ohne daß einer dem andern in einer jeden gesuchten Stellung und Bewegung hinderlich werde.

Beschreibung eines neuerfundenen Copierzirkels, nebst einer Kupfertafel, von Jo. Cph. Wenkel. Berl. 1775, gr. 8. 2 B.

Ein überaus nützliches und bequemes Copier-Instrument hat auch der gelehrte und berühmte Herr Prof. Stegmann, zu Cassel, erfunden; und ich habe das Vergnügen, die Beschreibung und Abbildung davon, so wie ich sie von der bereitwilligen Gütigkeit meines werthgeschätzten Freundes erhalten habe, hier mitzutheilen.

Fig. 414. A, ist eine runde messingene Platte, welche mit 3 stählernen Spitzen versehen ist, damit auf solchen das ganze Instrument fest stehe. Auf dieser Platte befindet sich eine bewegliche runde Scheibe B, über deren Mitte ein schmales Stück Messing befestigt ist, welches dergestalt ausgearbeitet worden, daß, ohne zu wanken, zween Schieber (wovon nur der vorderste D gezeichnet worden,) bewegbar sind. Jeder Schieber hat 2 viereckige Stäbe E E, O O, an welchen sich Schieber befinden, an deren inwendige Seite eine Vorrichtung gemacht worden, durch welche die 2 langen Regeln I I, L L, sanft und dabey satt sich bewegen. Der Bügel F, welcher auf die Scheibe D festgemacht ist, umgreift die gezahnten Räder H, H, H, welche an ihrer gemeinschaftlichen Axe fest sind, die durch den Mittelpunct von beyden Scheiben A

und D geht, und oben mit einem Knopfe G versehen ist, in dessen Mitte ein Punct angegeben, welcher den Mittelpunct der Maschine andeutet. Die Räder, deren Durchmesser aufs genaueste sich verhalten wie 1 zu 2; 3, 4, sind auf einer besondern Maschine aufs accurateste geschnitten, und ohne Feilen die Zähne ausgearbeitet worden. Mit eben dieser Maschine sind die beyden Regeln II, LL, ebenfalls geschnitten, und deren Zähne zur Richtigkeit gebracht, also, daß dadurch der Eingriff der Zähne der Stange in die Zähne der Räder aufs richtigste, ohne Spielraum zu haben, erhalten werden. NN, NN, sind die Stützen der Regeln, welche mit elfenbeinernen Rollen versehen sind, und sich auf den Regeln nach Gefallen verschieben, erhöhen und erniedrigen lassen. Auf der Regel II ist ein Schieber, durch dessen Hülse sich ein aufs richtigste eingeschliffener messingener Draht K beweget, in dessen Untertheil ein Bleystift gesteckt werden kann. Oben auf diesem Draht ist ein messingener Becher befindlich, in welchen Hagelkörner (Schrot) geleget werden, um den gleichen Druck der Bleyfeder aufs Papier zu erhalten. Auf der Regel LL befindet sich in eben einer solchen Hülse ein stählerner Stift mit dem Knopfe M.

Fig. 415 stellet den zu dieser Maschine nöthigen Stangenzirkel AB vor, welcher so lang als die Regeln ist, und in Zolle getheilet worden. Durch den Schieber D geht ein stählerner Stift C. welcher nach Befinden erhöhet und niedergelassen werden kann.

Wenn nun dieses Instrument zum Gebrauch aufgestellet werden soll, setzt man es in die Mitte einer glatt gehobelten Tafel, und drückt die Spitzen fest ins Holz; den zu copierenden Riß leget man zur rechten, das Papier, worauf der Riß gebracht werden soll, zur linken Hand, und befestigt beyde mit Mundleim. Soll nun z. B. die Copie die Hälfte vom Originale werden: so setzt man die Regeln auf die Räder, deren Diameter sich verhalten wie 1 zu 2. Wenn nun der Stift M zween Fuß vom Centro des Knopfs G gestellet worden, welches durch Hülfe des Stangenzirkels geschieht, so muß der Stift K vom Centro auf 1 Fuß Abstand bekommen. Sind die Stützen gehörig gestellet, daß die Regeln parallel mit der Tafel, ohne zu schwanken, laufen, und die Schrauben in jeden Schieber fest geschraubt: so ergreift man mit der rechten Hand den Stift M, führt solchen auf dem zu copierenden Risse langsam, und ohne denselben zu verletzen, herum, da alsdann der Stift K die Hälfte von dem Originale auf dem untergelegten Papiere

zuver-

zuverlässig richtig nachzeichnen wird. Man kann, wenn man mit der linken Hand den Knopf G ergreift, der leichtern Bewegung mit der rechten Hand bequem zu Hülfe kommen. Aus diesem einzigen Beyspiele ersieht man ohne Mühe, wie man sich in andern Fällen dabey zu verhalten habe.

Vom Copieren der Medaillen und Münzen, siehe Medaillen- und Münz-Copieren.

Copie, siehe Exemplar bey den Buchdruckern.

Copiebuch, Copeybuch, Copierbuch, (Brief-) siehe Th. VI, S. 701, f.

Copiebuch, (Rechnungs-) siehe Rechnungs-Copie-Buch.

Copiebuch, (Wechselbrief-) siehe Wechselbrief-Copierbuch.

Copieren,
Copier-Instrument,
Copier-Nadel,
Copier-Zirkel,
Copist,
} siehe unter Copie.

Copou, ist eine Art Leinwand, oder ein Gewebe, welche in China fabricirt wird, und eine Gattung von Nesseltuch ist. Das Kraut, woraus man sie macht, heißt Co oder Cos, und wird nur in der Provinz Fokien gefunden. Es ist eine Gattung Epheu, aber mit runden, weichen, inwendig grünen und auswendig weißlichen und baumwollenartigen, aber viel größern, Blättern, als die an unserm Epheu in Europa zu seyn pflegen. Der kleine Stock, welcher den Körper davon ausmacht, und der so wollicht ist, wie die Blätter, bringt eine Art Hanf hervor, woraus die Copous gewebet werden. Nachdem man ihn faulen, oder im Wasser rösten lassen, zieht man die erste Haut, als unnütz, davon ab. Die andere aber, welche sehr fein ist, ist die, so gebrauchet wird, da man sie bloß mit der Hand in sehr kleine Fäden abtheilet, ohne sie zu schlagen, noch zu spinnen. Die Leinwand, welche man daraus macht, ist durchsichtig,

und

und ziemlich fein, aber so frisch und leicht, daß es scheint, als ob man gar nichts auf dem Leibe hätte. Man bedienet sich ihrer in der großen Hitze mit Oberkleidern von Cha. (s. oben, S. 1.)

Copuliren der Bäume. Dieses geschieht also, da zween neben einander stehende Bäume mit ihren Zweigen dergestalt an einander gebunden werden, daß sie an einander wachsen, und nachher der zahme Zweig von seinem Stamme abgelöset, die übrigen Aeste des wilden Baumes aber hinweg gehauen werden. Da nun dieses zwar mit Orangeriebäumen, welche in Kästen neben einander gesetzet werden können, angeht, mit den in die Erde fest gewachsenen großen Bäumen hingegen, es sich schwerlich thun läßt; es wäre dann, daß man bey jungen niedrigen Bäumen wilde Stämme setzte, und nachher ihre Zweige, nach deren Ausschießung, zusammen verknüpfte: so hat man noch eine andere Art erfunden. Man soll nämlich den Stamm von unten auf schräge oder schief; wie auch auf eben die Weise den Zweig, welcher copulirt werden soll, abschneiden, so, daß die beyden Schnitte just auf einander passen; auch muß der Zweig eben so dick, als der Stamm seyn, weil sonst die Rinden nicht auf einander passen können. Diese zween abgeschnittenen Theile nun müssen genau auf einander gefüget, mit Bast oder Bindfaden fest verbunden, und mit Baumwachs verwahret werden, da es dann in kurzem zusammen wächst, daß daraus ein guter Baum gezogen werden kann. Auch kann man es also machen, daß man den Stamm ein Paar Querfinger tief unter seiner obersten Flöte, wo er sonst gepfropfet werden sollte, halb einschneide, das eingeschnittene Stück herab spalte, und glatt und fleißig beschneide; alsdann muß man einen Zweig von gleicher Dicke suchen, welcher auf eben dergleichen Weise, gleichsam wie Stuffen, eingeschnitten werden muß, so, daß er just zu und in den abgeschnittenen Stamm passe.

Diese

Diese beyden Stücke werden fest zusammen gebunden, und gerathen so wohl, daß in kurzer Zeit schöne Bäume darauf gezogen werden können.

Copuliren oder Vereinigen schwacher Bienenstöcke mit einander, siehe Th. IV, S. 657, fgg.

Coq, siehe Hahn. Rohr, am Schlosse.

Coq de bruyére, siehe Auerhahn.

Coq an chou, eine Art Bouquets von Bändern; siehe Th. VI, S. 277.

Coq d'Inde, calecutischer Hahn; s. Trut-Hühner.

Coqu, Cocou; siehe Guckguck.

Coques du Levant, siehe Fisch-Körner.

Coquelicot, siehe Mohn. (Wilder)

Coquelourde, siehe Küchenschelle. Raden. (Kron-)

Coqueluche, der Keich- oder Stickhusten; s. unter Husten.

Coquerelle, Coqueret; siehe Juden-Kirsche.

Coquille, siehe Doppe. Muschel.

Cor, siehe Horn. Leichdorn.

Cor Indum, Blasen- oder Herz-Erbse; siehe unter Erbse.

Coracias, siehe Häher.

Co ail, Coralle; siehe Koralle.

Corallen-Bruch,
Corallen-Holz, } siehe in K.
Corallen-Moos,

Corba, ein zu Bologna übliches Maß, sowohl zu trokknen als flüssigen Dingen, welches 3720 Pariser Kubikzoll hält. 5 Corbe betragen 14 Hamburger Himten.

Corbeau, siehe Kragstein. Rabe.

Corbeille, siehe Korb.

Corbin, siehe Rabenschnabel.

Corchorus, siehe Muskraut.

Corda, Cordat, eine Gattung grober und gekreuzter Tuchsarsche, ganz von Wolle, die nur zur Kleidung für die gemeinen Leute dienlich ist. Es geben ihm zwar einige auch den Namen Pinchina, ob er gleich mit dem also genannten Zeuge sehr wenige Gleichheit hat.

Die

Die Cordats müssen aus 56 Lesen, jede von 32 Fäden, und im Aufzuge 32 Ellen in der Länge, auf dem Kamme aber nebst den Saalleisten $1\frac{1}{8}$ Elle in der Breite haben, damit sie, wenn sie aus der Walke kommen, noch 1 Elle breit, und 20 bis 22 Ellen lang, liegen.

Corde, siehe Leine. Seil. Strick. Tau.

Corde, (Bois de) s. Th. VI, S. 178.

Cordeau, siehe Schnur. Loth. (Schoß-)

Cordelisus, siehe Corduan.

Cordelat, siehe Cordillat.

Cordelet, eine halbseidene Zeugart, bey dessen Verfertigung in eine ganz seidene Kette auch baumwollenes Garn eingeschossen wird.

Es wird der Cordelet wie der Marle fabricirt, nur mit dem Unterschiede, daß, da bey dem Marle Schafwolle in der Kette ist, man hier für jeden wollenen Faden 2 Fäden schwarzer Seide anbringt, und Baumwolle einschießt.

Sprengels Handwerke und Künste, XIV. Samml. Berl. 1776, 8. S. 652.

Cordeliere, Fr. Cordelière, eine Art geflochtener Frauenzimmer-Halsbänder mit vielen Knoten, gemeiniglich von schwarzer Seide. Imgleichen eine Gattung Rasche, oder geschorne Sarsche, die an einigen Orten in Champagne, besonders zu Rheims, fabricirt wird. Sie sind theils von spanischer und theils von französischer Wolle.

Cordeliere, (Klinke à la) siehe unter Klinke.

Cordeline, siehe Kolben. (Rand-)

Cordelines, siehe Kantenfäden.

Cordia Myxa Linn. der Brustbeerbaum; siehe Th. VII, S. 133.

Cordial-Ballen oder Cordial-Bissen, ein gewisses Präparat, welches bey den Pferden in verschiedenen Krankheiten, wie aus der Folge zu ersehen seyn wird, z. B. bey Erkältung, mit sehr vielen Nutzen zu gebrauchen ist.

Man nimmt: Anieß- und Kümmelsamen, große Cardamomen, zart gepülvert, von jedem 2 Loth; Schwefelblumen, 4 Loth; Curcumä, zart gepülvert, 3 Loth; Saffran 2 Quent; Zucker-

Zuckercand, 8 Loth; Lakritzensaft, in Isopp- oder Regenwasser aufgelöst, 4 Loth; Aniesöhl, 1 Loth; Süßholz, gepülvert, 3 Loth; Weizenmehl, so viel als nöthig ist. Alles in einem Mörser zu einer festen Masse wohl untereinander zu reiben. Sollte die Masse, wenn sie lange liegt, zu trocken werden, so kann man sie wiederum mit frischem Baumöhl anstoßen, welches sie eine lange Zeit geschmeidig erhalten wird.

Diese Cordialballen enthalten alles, was zu einem stärkenden Tranke nöthig ist, so, daß man nur eines Hühnereyes groß nehmen, und in einem Nößel Wein oder Bier auflösen, und dem Pferde, wenn es nöthig ist, eingießen darf.

Cordier, siehe Seiler.

Cordillat, Cordilias, Cordelat, ein wollener Zeug, der zu Alby, und in den Gegenden dieser Stadt in Languedoc, fabricirt wird; von sehr mäßigem Preise, indem er nur 2 Spannen und $\frac{3}{4}$ nach dem dortigen Landesmaße breit liegt, welches $\frac{1}{2}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, nach unserm Maße beträgt.

Ferner nennt man Cordillat eine Sorte Zeug von sehr grober Wolle, und eigentlich eine Gattung Bure, oder grobes Tuch, welche aus Spanien und Languedoc kömmt.

Es giebt auch Cordillats, welche man unter die Zahl der Cadis sezt, und die in Provence, in Languedoc, im Delphinat, und zu Castres fabriciret werden.

Endlich hat man auch Cordillats, welches Gattungen von Revesches sind, die man im Rovergue und zu Puy fabriciret.

Cordou, siehe Band. Schnur.

Cordonnier, siehe Schuhmacher.

Cordonen, spanische Carden; siehe unter Cynara.

Cordoversus, siehe den folgenden Artikel.

Corduan, Corduanleder, ist ein weiches und zartes, aus Bock- Ziegen- oder Schaffellen bereitetes Leder, welches dem Saffian oder marokkanischen Leder (Maroquin) ziemlich gleichet. Der wahre Unterschied soll darin

in bestehen, daß Corduan nur mit Gärberlohe, der Saffian hingegen mit Schmack (Sumach) und Gallâpfeln zugerichtet wird.

Corduanus, Cordewan, u. s. f. kommen in dem mittlern Lateine schon seit dem eilften und zwölften Jahrhunderte von solchem Leder vor. Vorher nannte man es auch Cordebisus und Cordoversus. Aus diesem Worte haben die Franzosen ihr Cordouan, und die Italiäner ihr Cordouano gemacht. Weil man von den ältesten Zeiten die Schuhe aus diesem Leder verfertigte, so wurden daher die Schuster im mittlern Lateine Cordobanarii, Cordoanerii, u. s. f. im Französischen Cordonniers, und im Deutschem ehedem auch Kurdewreren, Kordewaner genannt. Die gemeinste Meinung ist, daß dieses Leder von der Stadt Corduba in Spanien, seinen Namen hat, wo es ehedem am häufigsten und besten verfertiget wurde, ob man es gleich itzt, wie ich weiter unten zeigen werde, überall nachmacht, daher Schuhe von solchem Leder ehedem auch Calcei de Corduba genannt wurden. Allein, da die ganze Gärberey, welche die übrigen Europäer aus Spanien bekommen haben, keine spanische Erfindung ist, sondern erst durch die Mauern aus Afrika dahin gebracht, auch in dem Oriente schon von den ältesten Zeiten her zu einer weit größern Vollkommenheit gebracht worden ist, als in Europa, indem in der Türkey Corduane von allen Farben verfertiget werden: so steht es noch dahin, ob der Ursprung dieses Wortes nicht in dem Arabischen zu suchen ist.

Man hat, den Farben nach, rothen, schwarzen, gelben, blauen, violetfarbigen, braunen ꝛc. Corduan. Der schwarze Corduan wird nach dem Gewichte verkauft. Man bekömmt dessen viel aus Spanien, Flandern, Avignon, und andern fremden Ländern. Es wird auch einiger aus der Levante und aus der Barbarey gebracht, von welchem man aber nicht viel hält. Sonst wird selbiger auch in Frankreich, vornämlich zu Paris, Lyon, Limoges und Rouen, in Menge fabricirt, und wird insonderheit der aus der letztern Stadt manchmal frische Felle, Fr. Peaux fraiches, gemeiniglich aber Maroquin nach barbarischer Faßon, Fr. Maroquins façon de Barbarie, genannt, weil er meistentheils von Fellen gemacht ist, die aus diesem Lande gebracht werden.

Der

Der spanische wird zwar, wegen seiner Güte, am höchsten geschätzt; jedoch übertrifft ihn der von Rouen an Schönheit. Der rothe, gelbe, blaue, violerfarbige, und von andern dergleichen Farben, wird nach dem Felle verkaufet. Es kömmt dessen viel aus der Levante, insonderheit von Constantinopel, Smyrna und Aleppo, insonderheit wird, nach des Tavernier Berichte, zu Tocat in Asien der blaue, zu Diarbekir und Bagdad der rothe, zu Moussul und Alt-Ninive der gelbe, zu Oufra aber der schwarze, am besten gemacht. Indessen wird der Corduan heutiges Tages auch hin und wieder in Deutschland, vornämlich aber in Lübek, imgleichen in Ungarn vortrefflich, und auf zweyerley Art, als entweder zu glatten, oder Glanz-Corduan, oder zu rauchschwarzen, zubereitet. Es wird aber der Corduan, sonderlich der glatte, aus Bock und auch aus Ziegenfellen, und zwar der rechte von den großen türkischen und ungarischen Bockfellen gemacht. Diese sind die besten, und daher auch die theuersten, weil sich deren allein die Schuster, und zwar sehr häufig, bedienen, Ziegen- und Schaffell-Corduan aber, für die Beutler, Buchbinder, Futteral und Stuhlmacher dienlich ist.

Die Corduanmacher, L. Cordebisius, Fr. Cordouanier, sind eine besondere Gattung von Gärbern, deren Arbeit hauptsächlich in der Zubereitung des Corduans besteht, deren Beschreibung aber allhier zu weitläuftig fällt. Weil diese Waare anfänglich, ehe die Schuster den Corduan zu Schuhen, und die Buchbinder zu Bänden der Bücher, häufig gebrauchten, in Deutschland so gar sonderlich nicht gieng: so ist den Corduanmachern, von langen Zeiten her, zu desto besserer Nahrung noch andere Lederarbeit, die damals noch Niemand machte, zugeeignet worden, nämlich 1) das Rothschwarzviolet ꝛc. Färben des lohgaren Schaf- Kalb- und Rindleders; wie dann die Corduanmacher das schöne rothe und schwarze glatte Leder viel besser, als die

Täschner machen; und 2) das Schmieren und Zubereiten des englischen, oder doch demselben nachgemachten geschmierten Kalbleders, aus lohgaren Kalbfellen für die Schuster und andere; wiewohl unsere Kalbfelle nicht so fernicht und grifflicht, wie die englischen, zum geschmierten Leder sind.

Es haben die Corduanmacher, deren es in Hamburg, Lübek, Stettin ꝛc. sehr viele giebt, ein zünftiges, und nicht gesperrtes Handwerk; wie sie dann in Sachsen, Schlesien, Schweiz, Danzig, Leipzig, und an vielen andern Orten in Zünften zu finden sind. Ihre Lehrjungen werden so wenig geprüfet, als bey dem Lossprechen examiniret. Sie müssen, (die Meisterssöhne ausgenommen,) 4 Jahre lernen. Die Gesellen müssen 2 Jahre wandern, und 2 Jahre an dem Orte, wo sie Meister werden wollen, arbeiten. Die Meisterstücke sind nicht überall gleich. An einigen Orten müssen sie 3 Dutzend Bockhäute zu Corduan, und zwar sowohl glatt als rauch, jedoch nur weiß, und zwar mit aller Vorbereitung nach der eigentlichen Corduangare, machen; an andern Orten haben sie nur 30 solche Häute zu machen. Hienächst verfertigen sie 6 Rindshäute, zwo blank, zwo geschmiert, und zwo weiß. Sie suchen übrigens ihre Vermehrung zu verhindern, daher das Meisterwerden annoch bey diesem Handwerke sehr viel kostet, und das Jungenaufdingen auch merklich theurer ist, als bey andern.

Es sind die Corduanmacher auch ein Kramerhandwerk, welches seine Waaren in Vorrath machet, und damit im einzelnen, und auch wohl Decherweise, handelt. Die Waaren der Corduanmacher sind also: 1) sowohl glatter und blanker, als raucher Corduan von verschiedener Farbe; 2) gefärbte Schaf- Kalb- und Rindleder; 3) geschmiertes Kalbleder; und 4) ihre Abgänge nämlich: a) Raufwolle; b) die von den Bock- und andern Fellen abgeschnittenen Ohren und Füße, samt c) dem Geschlichts. Aus dem ersten und andern kochen die Leimsieder Leim; das erste aber können sie auch zu Pappleder verkaufen. Durch diese Waaren müssen sie nun theils von Kaufleuten und Lederhändlern, theils von Sattlern, Riemern, Schustern, Buchbindern, Futteralmachern, Kürschnern und Hutstaffirern, Beutlern, Gürtlern und Täschnern, theils Geld, theils rohe Materialien, wiederum zu ihrer Waare erhalten, und solchergestalt Nahrung und Gewinn suchen. Ihnen selbst aber liefern theils die Lohgärber, theils die türkischen Schmackgärber, theils die Leder- und

Ma-

Materialienhändler, ihre Materialien; gleichwie die Zeugschmiede und Böttcher, imgleichen die Formenschneider, oder auch Tischler ihre Werkzeuge.

Was den Handel mit dem Corduan betrifft, so wird insonderheit zu Smyrna, in Kleinasien, mit Corduanen von allerley Farben, die von Satalia dahin geschickt werden, und wovon die von Ouchat für die besten und schönsten gehalten werden, ein sehr großes Gewerbe getrieben.

Bey dem Corduanhandel in Deutschland, kömmt der türkische weiße, der schwarze rauche, und der glatte Corduan zu betrachten vor. Was

1) den türkischen weißen Corduan, sonst de Seraglio genannt, betrifft, welcher in Leipzig von den dasigen Corduanmachern vollends zubereitet, d. i. genarbet, geglättet, und gefärbet wird: so muß derselbe schön weiß, klarer und sauberer Narben auf der Narbenseite, von lauter Bock- und keinen Ziegenfellen, von schöner wollichten und recht ächt derben Gare und Zubereitung, weder schnittig, bockig, noch sonst hart oder klappericht, nicht spißig, nicht in der Gare verbrannt, nicht narbenlos, nicht narbenbeschabt, nicht narbenbrüchig, nicht engldcherig, nicht erstunken, nicht fleischfressig, nicht abschößig, und überhaupt in keinem Stücke schadhaft, sondern von einer Gleiche und lederhaft seyn. Man committirt denselben aus Italien, wohin, von Smyrna aus, ansehnliche Parteyen gesandt werden; insonderheit aber aus Venedig. Diese Felle gehen nach dem Gewichte, und muß das Dutzend von 18, höchstens 20, Pfund schwer committirt werden, damit ein Fell oder Stück durch die Bank nicht höher als $1\frac{1}{2}$, höchstens $1\frac{2}{3}$ Pfund, zu stehen komme. Denn, wo es schwerer committiret wird, fallen die Felle gar zu stark aus, und werden hernach nicht jedermanns Kauf; leichter aber werden solche gar zu dünn, und bleiben nicht lederhaft. Dieser weiße Corduan wird auf der Aas- (Fleisch-)

Seite geschwärzet, indem er weiß an Niemanden zu consumiren ist, und gleichwohl niemals schwarz, sondern allezeit weiß, aus Venedig committiret werden muß.

Erhält man weißen Corduan, wobey Felle mit unter fallen, welche nicht recht weiser, sondern grauer oder brauner Narbenseiten, auch von harter und klapperichter Bereitung sind: so läßt man selbige zur Winterszeit, wenn es heftig friert, ganz in das Wasser eintauchen, und hängt sie hernach auf einen Boden, wo der Wind und die Kälte recht dazu kann, damit dergleichen naß gewordene Felle derb ausfrieren. Auf diese Art werden selbige so weiß und weich, wie die andern.

2) Der rauche schwarze (rauchschwarze) Corduan, wird darum so genannt, weil er nicht, wie insgemein anderes Leder, auf der Narbenseite, sondern auf der rauchen Aaßseite, schwarz zugerichtet wird. Er ist auch unter dem Namen des sämischen Leders bekannt. Es giebt dessen 4 Sorten: der türkische, der Lübecker, der Danziger und der Leipziger. Der türkische, (welcher vorgedachter maßen aus Venedig weiß committiret, und in Leipzig schwarz zugerichtet worden,) wird aus Leipzig; der Danziger aus Danzig (wo man die Bock- und Ziegenfelle häufig aus Livland und der Wilna haben kann,) der Lübecker aus Lübek, und der Leipziger (aus einheimischen Bockfellen zubereitete) aus Leipzig, mit Avantage committiret. Der Danziger ist der allerfeinste, und sieht auf der Aaßseite recht schwarz, auf der Narbenseite hingegen ungemein weiß aus. Nach dem Danziger ist der Lübecker der feinste, er sieht aber nicht so schwarz aus, und ist auch zum öftern nicht so schöner weißen Narbenseite, wie jener. Der türkische ist nach dem Lübecker der feinste. Der Leipziger ist der schlechteste. Der Danziger ist am mollichsten, und durchaus weich, riecht auch recht penetrant bockhaftig. Der Lübecker ist nicht so mollicht und weich, riecht zwar auch stark bockicht, doch nicht so gar heftig, wie jener. Der türkische und Leipziger sind es noch weniger. Endlich sind der Danziger und Lübecker von beyden leztern auch daran zu unterscheiden, daß sie

an

an den Seiten genähet sind, oder Löcher haben. Alle 4 Sorten, werden wie die türkischen weißen, das Duzend von 18 bis 20 Pfund committiret.

Den rauchschwarzen Corduan pflegen diejenigen, die in der Trauer sind, imgleichen podagrische Personen, weil er sehr geschmeidig ist, zu ihren Schuhen zu gebrauchen.

Endlich 3) giebt es von dem glatten Corduan der nur auf der Narbenseite zugerichtet ist, gleichfalls 4 Sorten, nämlich: türkischen, Danziger, Lübecker und Leipziger; und zwar theils glatten von Ziegenfellen, theils aber auch glatten von Bockfellen; imgleichen theils glatten, welcher etwas gethranet ist, und nicht so stark gleißet oder spiegelt, sondern platt danieder liegt; theils auch glatten, in welchen kein Thran gekommen, der als ein Spiegel gleißet, und von überaus sauberer und klarer gezogener Narbe ist. Von allen 4 Sorten dieser Art, müssen Ziegenfelle, das Duzend von 10 bis 12 Pfund, committiret werden, damit das Fell, durch die Bank, nicht schwerer als höchstens 1 Pfund, zu stehen komme, indem diese Art glatten Corduans von Ziegenfällen meistentheils nur bey den Buchbindern consumirt werden kann, daher solcher auch nur ganz dünn, sauber, und nicht schwer, ausfallen darf.

Vom Gebrauch des Corduans zum Ueberziehen der Bücher, s. die 1ste Abtheil. der Anweisung zur Buchbinderkunst, Lpz. 1762, 8. S. 156, f.

Den glatten Bockcorduan hingegen brauchen die Schuster. Dieser wird, das Duzend von 18 bis 20 Pfund committiret. Diese Felle müssen von klarer und sauber gezogener Narbe, durchaus kernicht und sonst lederhaft, von einem schönen Glanze und Spiegel, dabey recht schwarz und nicht rothfüchsig seyn. Oder, sind solche gethranet worden, (wiewohl man den gethranten glatten Bockcorduan nicht leicht consumiren kann, indem der Glanz fast gänzlich davon verloren geht,) so müssen sie nicht so stark, wie das geschmierte Kalbleder gethrantet seyn.

Ein überaus sauberer Corduan, läßt sich auch mit der Lauge des Postes (Cistus Ledon foliis rosmarini ferrugineis) zubereiten, welcher braun wird, und einen weinhaften Geruch behält, wie Hr. Prof. Gleditsch, in seiner Forstwissenschaft, S. 400, selbst versucht zu haben versichert.

Vom Corduanmacher, s. Hrn. H. C. R. Bergius neues Polizey- und Cameralmagazin, II. B. Lpz. 1776, 4. S. 86, f.

Cordyle, L. Cordylus; siehe Eidechse. Thunfisch.

Corecore, eine Art Staats- oder Lustschiffe auf den moluckischen Inseln, deren man sich aber auch sehr gut zum Kriege bedienen kann, wie dann der Staathalter von Amboina stets mit einer mächtigen Flotte derselben ankömmt, wenn er die Molucken mit Nachdruck besuchen will, und sie auch oft zur Bedeckung der Kauffahrtey- oder anderer Schiffe, die mit Waaren beladen sind, und die man daselbst Chiampans nennet, gebrauchet werden. Sie sind von unterschiedener Größe, zu 80 bis 100 und zuweilen noch mehr Fuß lang, und 12 bis 15 Fuß breit, auch mit 2 oder 4 Ruderbänken, und mit 50 bis 80, auch mehr, Ruderknechten besetzt, und außerdem mit einem Maste und Segel versehen.

Corée, siehe Geschlinge.

Cereopsis, ein Pflanzengeschlecht s. Wanzengesicht.

Corge, oder, wie theils Holländer sprechen und schreiben, Corse und Courge, oder Caurge, ein Pack Waare von 20 Stück, sie sey von was für Gattung sie wolle, wonach die Indianer auf der westlichen Halbinsel des Ganzes, auf der Küste von Coromandel, und beynahe in ganz Indostan, in Großem handeln. So werden alle Arten von Indiennen, weiße und gefärbte Kattune, seidene Zeuge, Strümpfe ꝛc. corgenweise verkaufet, und in die Magazine geschaffet.

Coriander, siehe in K.

Coriaria, siehe Gärberstrauch.

Coridor, siehe Corridor.

Corindum Tourn. Herzerbse; siehe unter Erbse.

Corinthe, siehe in K.

Corinthiſche Säulenordnung, ſiehe in K.

Coris, eine Art Porcellanmuſcheln; ſiehe Cauris.

Coriskraut, Coris coerulea maritima ſ. Kiefer. (Erd.)

Coriſpermum, ein Pflanzengeſchlecht; ſ. Wanzenſame.

Corium, ſiehe Leder.

Corlin, Corrlin, bey den Drahtziehern, ein feiner Draht, welcher ſich der Feinheit der Menſchenhaare nähert, und auch Num. 10. genannt wird.

Corme, Cormier; ſiehe Elſebeere.

Corneti, ſiehe Cochenille.

Cormoran, der große ſchwarze See- oder Waſſerrabe; ſiehe unter Rabe.

Cornaline, ſiehe Carneol.

Corne, ſiehe Horn. Huf.

Corneille, ſiehe Krähe.

Cornelkirſche, Cornelle, L. Cornus, Fr. Cornouillier; ſiehe Kornelle.

Cornelius, ſiehe unter Cornut.

Cornet, ſiehe Arum. Düte. Hippe. 1.

Bey den Miniaturmalern, heißt Cornet, das cylindriſche elfenbeinerne Behältniß, worein die kleinen elfenbeinernen Näpfchen, die mit zubereiteten Farben angefüllt ſind, geſetzt werden.

Cornet de chaſſe, ſiehe Hifhorn.

Cornette, Fr. Cornette, eine Art des Kopfputzes des andern Geſchlechts. Dieſer Kopfputz iſt durch die Mode allerley Veränderungen ausgeſetzt geweſen, bis er itzt zu einem Nachtzeuge, (oder zu einer Nachthaube der Frauenzimmer, wenn ſie in ihrem Deshabillé ſind,) herab geſunken iſt.

Corniche, ſiehe Karnieß. Kranz in der Baukunſt.

Cornichons, Eſſig Gurken; ſiehe unter Gurke.

Cornier, ſiehe Pfeiler. (Eck-)

Corniére, ſiehe Rinne. (Kehl-)

Corniéres, die Klammern am Preßkarren; ſiehe Karren an der Preſſe der Buchdrucker.

Cornouille, Cornouiller; siehe Kornelle.
Cornu, siehe Horn.
Cornu copiæ, siehe Horn. (Frucht oder Füll-)
Cornue, siehe Retorte.
Cornus, Cornelkirschbaum; siehe Kornelle.
Cornut, heißt bey den Buchdruckern, ein Lehrling, der nach vollendeten Lehrjahren zwar losgesprochen worden, aber noch kein Gesell ist, als welches er erst durch das so genannte Postulat wird. Daher das Cornuten-Geld, welches ein Cornut von seinem Verdienste wöchentlich an die Gesellen abgeben muß; der Cornuten, Hut, ein mit Hörnern gezierter Hut, welcher ihm bey dem Postulate aufgesetzet und in der Depositon feyerlich abgestoßen wird.

Aus dem Lat. Cornutus, als eine Anspielung auf die schon von Alters her eingeführten Depositionsgebräuche.

Zuweilen wird ein Cornut auch ein Cornelius genannt, welcher Name aber wohl nichts weiter als ein geschmackloses Wortspiel ist.

Jo. Kiss Depositio Cornuti typographici. Lübeck 1724, 8. Ein Auszug daraus st. in der Buchdruckerkunst und Schriftgießerey, Lpz. 1740, 8. S. 182—190.

Depositio Cornuti typographici, oder Handlungen, welche mit denjenigen Personen, so die edle Kunst der Buchdruckerey redlich gelernet, nach Verfließung ihrer Lehrjahre, zu Kunstgliedern bestätiget, an- und aufgenommen werden, in gebundener und ungebundener Rede vor Augen gestellet. Lpz. 1743, 8. 4. B. s. auch bey dem in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, Lpz. 1743, 8.

Deposition oder Formular eines Buchdruckerpostulats, wie dieselbe an einen geprüften Kunstliebhaber öffentlich zu vollziehen. Kopenh. 1768. Jo. Ludw. Schwarzens Buchdrucker, 2. Th. Hamb. 1775, 8. S. 221—240.

Corona, siehe Kranz. Krone.
Corona imperialis, siehe Kaiser-Krone.
Corona solis, siehe Sonnen-Blume.
Coronilla, Kronwicke, Peltschen; s. Wicke.
Coronopus hortensis, siehe Krähenfuß.
Coronopus sylvestris, Myosuros; s. Mäuseschwanz.
Corps de jupe, siehe Schnürleib.

Corps-

Corps-de-logis, das Hauptgebäude, ohne die Flügel, Pavillons oder andere Nebengebäude betrachtet.

Corpulenz, siehe Fettigkeit.

Corpus, Fr. Corps, nennt man, im politischen Verstande, eine Societät von Personen, die durch einerley Gesetze, Gebräuche, Pflichten, Geschäfte, Gewerbe, Lebensart ꝛc. mit einander vereinigt sind. In diesem kann dadurch verstanden werden: ein ganzer Staatskörper; eine Republik; ein angesehenes Collegium; eine ganze Gemeinde; eine ganze Zunft oder Innung, u. s. w. Man sagt z. B. ein Corpus von Kaufleuten, Fr. Corps de Marchands, d. i. eine Anzahl Kaufleute, die durch einerley oder einander ähnliche Statuten, unter der Direction gewisser Obern, mit einander verbunden sind.

Bey den Buchdruckern, heißt Corpus, oder Corpus-Schrift, diejenige Art Schrift, welche in der Ordnung nach der kleinen Cicero folgt, und, wie man behaupten will, ihren Namen daher bekommen hat, weil das Corpus juris zum erstenmal damit gedruckt worden seyn soll. Die Arten hievon sind: Corpus Antiqua, Cursiv, Fractur, Schwabacher, Griechisch, Ebräisch.

Correct, von Schriften und Sprachen gebraucht, heißt so viel als: richtig, fehlerfrey.

Die Maler sagen: eine correcte Zeichnung, ein correctes Gemälde, Fr. un dessein correct, un tableau correct, d. i. worin alle Gegenstände, und insonderheit die Figuren, in einem richtigen Verhältniß gegen einander stehen, wo die Partien wohl und vollständig ausgeführt, und ihre Umrisse genau mit denen, die man in der Natur wahrnimmt, überein kommen.

Correction, (Maison de) siehe Zuchthaus.

Corrector, Fr. Correcteur d'Imprimerie, einer, der die Probebogen durchsieht, und die beym Setzen der Lettern ꝛc. eingeschlichenen Fehler verbessert. Daher die Correctur eines Probebogens, Fr. la correction d'une

épreuve, die Verbesserung der Fehler, die sich beym Setzen eines Bogens eingeschlichen haben. Einen (gedruckten oder abgezogenen) Probebogen corrigiren, Fr. corriger une épreuve, d. i. die beym Setzen eines Bogens eingeschlichenen Fehler auf den Rand zeichnen; welches vermittelst gewisser Zeichen, worüber sich die Correctores und Setzer längst verglichen haben, geschieht. Von Seiten des Setzers aber heißt im Bley corrigiren, oder die Form corrigiren, nach wieder aufgeschlossener Form die fehlerhaften Lettern ꝛc. mit einer spitzig geschliffenen Ahle, (Fr. Pointe) aus den Columen ausheben, und dagegen die gehörigen Lettern u. s. w. einstecken. Man hat hiezu einen eigenen Corrigirstuhl, d. i. einen von Holz mit etwas hohen Beinen verfertigten Stuhl mit einer doppelten runden Scheibe, wovon die oberste beweglich ist, damit die darauf gesetzte Form beym Corrigiren ohne Beschwerlichkeit hin und her gedrehet werden könne.

Was der Corrector sowohl, als der Setzer, bey dem Corrigiren eines Bogens zu beobachten haben, s. P. M. Sprengels Handwerke und Künste, 8te Samml. Berl. 1771, 8. S. 207—217.

Der bey der Buchdruckerey wohl unterwiesene Corrector, herausgegeben von D. H. H. Frf. u. Lpz. 1739, 8.

Vernünftige Gedanken von den Ursachen der Druckfehler, nebst einem Unterricht für diejenigen, so gedruckte Werke corrigiren wollen, s. im I. Th. der Buchdruckerkunst und Schriftgießerey, S. 119—129.

Von Abziehung der Correcturen, s. den in der Buchdruckerey wohl unterrichteten Lehrjungen, S. 424, f.

Vom Corrigiren, s. Jo. Casp. Müllers Unterricht bey Unterweisung eines Setzer- und Druckerknabens, im I. Th. der Buchdruckerkunst und Schriftgießerey, S. 107—109.

Correspondance, Correspondant; siehe den folg. Artikel.

Correspondent, Fr. Correspondant, heißt überhaupt derjenige, der mit einem andern Briefe wechselt. Imgleichen einer, der uns, an gewissen verabredeten Tagen, Briefe oder Neuigkeiten zusendet. Bey den Kaufleuten aber ist es derjenige, welcher mit einem andern sowohl in Waaren, als Wechseln, negocirt, und welchen sie meistentheils nur ihren Freund nennen.

Daher

Daher heißt auch Correspondenz, Fr. Correspondance, ein Briefwechsel; siehe nachstehenden Artikel; oder auch der Verkehr mit Auswärtigen in Handlungs- und Wechselsachen; der Zusammenhang und die Bekanntschaft, worin Kaufleute, in Ansehung ihrer Handlungsgeschäfte mit Auswärtigen stehen; und correspondiren, (Fr. nicht correspondre avec quelcun, als welches ein Barbarismus ist, sondern entretenir correspondance, ou commerce de lettres, avec quelcun) so viel, als Briefe mit einander wechseln, oder auch in Waaren und Wechseln mit einander handeln. Wenn demnach ein Kaufmann oder Banquier mit vielen andern in auswärtigen Plätzen und Ländern, sowohl in Handels- als Wechselssachen zu verkehren hat: so sagt man von ihm, daß er eine große Correspondenz habe. Ob nun wohl zwischen einem Correspondenten und einem Commissionär einiger, jedoch gar geringer, Unterschied zu bemerken ist, indem letzterer nicht eben allemal ein Kaufmann oder Banquier seyn darf, da hingegen der erstere gemeiniglich eine von diesen beyden Qualitäten zu haben pflegt: so sind doch beyder ihre Verrichtungen und Verbindlichkeiten einander so gleichförmig, daß ich mich daher nur lediglich nur auf den Art. Commissionär, beziehen darf. Sonst aber läßt sich auch der Unterschied zwischen einem Correspondenten im weitern, und einem Commissionär im engern Verstande, kürzlich also erklären: der Correspondent ist entweder überhaupt ein Bevollmächtigter dessen, der das Gut an ihn schicket, oder sein eigener Herr, der das Eigenthum der Ladung erhält. In dem ersten Falle gilt von ihm, was oben von den Commissionärs gesaget worden ist; in dem letztern aber müssen seine und des Befrachters Rechte gegen einander nach den Regeln des Verbindnisses, welches sie unter sich eingegangen sind, beurtheilet werden.

Correspondenz, Fr. Correspondance, heißt nicht nur überhaupt und eigentlich der Briefwechsel mit auswärti-

gen

gen Personen, sondern auch insonderheit bey den Kaufleuten ein Verkehr in Handels- und Wechselsachen. Von der Correspondenz in der letztern Bedeutung sehe man den vorstehenden Artikel, indem ich hier nur auf die erstere Bedeutung meine Gedanken richte.

Es ist die Correspondenz, oder der Briefwechsel, Kaufleuten, besonders die en gros handeln, auf vielerley Art höchst vortheilhaft. So ist z. B. die Nachricht von den gestiegenen oder gefallenen Preisen der Waaren, und der Ursachen davon, (welche nichts anders, als durch Correspondenz geschehen kann,) ungemein nützlich, weil er in dem erstern Falle alle gestiegene Waaren, von andern Kaufleuten um sich herum, noch zu rechter Zeit, und ehe diese gleichfalls davon benachrichtiget worden sind, um den wohlfeilern Preis an sich und auf sein Lager ziehen kann; woher ihm gedoppelter Nutzen entsteht: 1) daß er die am Preise höher steigende Waare in Menge um wohlfeilen Preis erhalten; und 2) daß er sie nunmehr in einem etwas wohlfeilern Preise, und doch noch mit Gewinn, geben kann, als diejenigen, deren Waarenlager er entblößet, und die sich mithin solche Waaren um den erhöheten Preis allererst wiederum haben anschaffen müssen, wodurch er folglich mehr Käufer an sich zieht. Die Nachricht von den gefallenen Preisen kann er sich ebenfalls, auf mehr als eine Art, zu Nutzen machen. z. B. daß er, bey wenigem Vorrathe, mit der weitern Versorgung noch ein wenig anstehe; und bey vielem Vorrathe, sonderlich etwa schon alter Waaren, sich derselben in Zeiten zu entledigen suche, um sich dagegen mit frischer Waare um den wohlfeilen Preis zu versehen; und dieses in desto größerer Menge, nachdem die von dem Correspondenten zugleich gemeldeten oder andere Umstände wahrscheinlich machen, daß der niedrige Preis von keiner langen Dauer seyn werde. Thut er andern dadurch Abbruch, so ist es keine Sünde; denn er erhält für seine Wachsamkeit, welches die Seele alles

Profites ist, zur Belohnung einen Gewinn, auf welchen er mehr Recht hat, als der andere, der den Gebrauch solcher Mittel verabsäumet, oder sich solcher wohl nicht einmal zu bedienen weiß, immaßen, um dergleichen Correspondenz zu haben, allerley Mittel anzuwenden sind, die nicht einem jeden bekannt sind. Ein anderes ist es, wenn durch dergleichen Beginnen dem Lande ein Schade zugezogen würde, z. B. wenn Waaren aufgekaufet, und zur Theurung beybehalten würden, daß aus dergleichen Aufkauf und Zurückhaltung selbst Theurung entsteht. Wobey jedoch wiederum ein Unterschied zu machen ist, unter solchen Waaren, welche arme Leute am meisten kaufen, und die zur Leibesnothdurft gehören, und unter solchen, die nicht so nöthig sind, und die der Käufer entbehren kann, wenn er will. Es kann also derjenige, welcher eher, als andere, Nachricht bekommen kann, daß z. B. Schiffe mit gewissen Waaren untergegangen, daß gewisse Waaren nicht gerathen sind, daß der Wallfischfang nicht reichlich gewesen, daß die Durchfuhre der Waaren hie und da verboten werden solle, daß in Lyon und andern Wechselplätzen gegenwärtig viel Geber und wenig Nehmer, oder viel Nehmer und wenig Geber seyn, u. d. gl. Gelegenheit und Mittel haben, binnen etlichen Tagen, ja binnen etlichen Stunden, nur durch ein Briefporto zuweilen etliche Tausend Thaler erwerben.

Zu der Correspondenz überhaupt, wird hauptsächlich erfordert: 1) daß man einen Brief geschickt abzufassen wisse, wovon der Art. Brief hinlänglichen Unterricht ertheilt; und 2) daß man Sprachen verstehe, und zwar überhaupt vornämlich Lateinisch, Französisch, Englisch, Italiänisch und holländisch; insonderheit aber ist fast unumgänglich nöthig, daß ein Danziger und Breslauer Polnisch, ein Wiener Ungarisch, ein Augsburger Italiänisch, ein Frankfurter Französisch, ein Hamburger Schwedisch und Dänisch ꝛc. wisse.

Corridor, (sprich Coridor), eine schmale Galerie, oder ein enger Gang, welcher zwischen zwo Reihen Zimmer,

oder

oder auch um ein ganzes Gebäude herum angelegt ist, und zu vielen Gemächern führet.

In Klöstern findet man oft sehr lange Corridors, welches auch Kreuz-Gänge genennet werden.

Corrigiren, siehe unter Corrector.

Corroi, siehe Lederbereiten.

Corrompre un cuir, siehe Krispeln.

Corrompre le fer, siehe Faulmachen des Eisens.

Corroyer, Corroyeur; siehe Lederbereiten.

Corroyer le bois, siehe unter Hobel.

Corroyer le fer, das Eisen ausschweißen; siehe unter Schweißen.

Corroyer du mortier, den Mörtel schlagen; siehe unter Mörtel.

Cors, siehe unter Ende.

Corsar, Fr. Corsaire, Ital. Corsaro, Corsale. ein Seeräuber, d. i. einer, der ohne Comission oder Erlaubniß, mit einem ausgerüsteten Schiffe auf der See herum fährt, um die ihm aufstoßenden Kaufmannsschiffe zu berauben. Besonders, ein Seeräuber von den barbarischen Küsten am mittelländischen Meere, und dessen Schiff. Siehe Seeräuber.

Zuweilen versteht man dadurch einen privilegirten Caper, d. i. der von einer hohen Macht die Commission oder Vollmacht bekommen hat, auf der See den feindlichen Schiffen aufzupassen, und Prisen zu machen. Siehe Caper.

Figürlich sagt man von Jemanden: er ist ein rechter Corsar, Fr. c'est un vrai Corsaire, d. i. ein höchst ungerechter, harter, unbarmherziger, boshafter Mensch, ein Erzwucherer, vulgo ein Schinder; einer, der den Leuten (z. B. seinen Committenten, seinen Kunden, seinen Gästen ꝛc.) das Fell über die Ohren zieht u. d. gl.

Man hat allerley wunderliche Ableitungen von diesem Worte versucht. Da es in Italien von den afrikanischen Seeräubern am frühesten gebraucht worden, aus welcher Sprache auch die spätern Griechen ihr Κερσαριος entlehnet haben: so ist wohl

wohl das natürlichste, es von dem Italiänischen Corso, ein Lauf, d. Cursus, abzuleiten, zumal da in eben dieser Sprache, correr il mare, auch das Meer in räuberischer Absicht durchstreifen, und Corso, einen solchen Streifzug selbst, bedeutet, so wie man im Deutschen das Zeitwort auslaufen auf ähnliche Art gebraucht; daher hier weder an die Corsen, noch an die Curen oder Curländer, weiter zu gedenken ist.

Corse, siehe Corge.

Corselet, siehe den folgenden Artikel.

Corset, (aus dem Franz. Corset, und dieß von dem Ital. Corsetto, so das Diminutivum von Corazza, ein Brustharnisch, ist) ein Stück der Frauenzimmerkleidung; ein Wämmschen oder Leibchen ohne Aermel, oder auch mit spitzigen Aermeln und kurzen Schößen, welches die gemeinen Frauensleute und Bäuerinnen als ihr gewöhnliches Oberkleid, vornehmere Personen aber zuweilen, wenn sie nicht geschnüret sind, unter dem Oberkleide, oder zum Nachthabit tragen. In den gemeinen Mundarten heißt es das Mieder.

Auch heißt Corset, oder Corselet, eine (von den Deutschen durch eine Wortverderbung so genannte Casselette, oder Cassette, d. i. eine Art sehr schwach gesteifter Frauenzimmer-Schnürleiber, von gesteppter Leinwand, die aus 8 Theilen bestehen, mit Achselbändern versehen sind, und vorher über die Brust mit Bändern oder Lizen über einen dazu gehörigen Vorsteklaz geschnürt werden.

Corsned, siehe Brod-Urtheil.

Cortage, siehe Courtage.

Corteji, die Cicisbeen der spanischen Damen; siehe oben, S. 126, f.

Cortex, siehe Rinde.

Cortlin, siehe Corlin.

Cortusa, ein Pflanzengeschlecht; siehe Sanikel. (Berg-)

Corvée, ein Frohn, der Frohndienst; s. unter Dienst.

Corvette, ein Rennschiff. Diesen Namen führen bey der französischen Marine alle Schiffe unter 20 Kanonen.

Es

Es gibt Corvetten von 6 bis 18 Kanonen. Die kleinsten haben nur 2 Masten, nämlich den großen und den Fockmast, und können mit Segel und Ruder getrieben werden.

Die Corvetten kommen, in Ansehung ihres Baues und ihrer Ausrüstung, meist mit den Sloops der Engländer überein, und werden, wie diese, zu geschwinden Fahrten und zum Recognosciren auf der See gebraucht.

Corveyer Bier, siehe Th. V, S. 33.

Corvus, siehe Rabe.

Corylus, siehe Haselstaude.

Corymbium, Corymbium Africanum *Linn.* Bupleurifolia semine pappoſo, valerianoides umbellata, cauliculo ſcabro *Pluck.* Diese Pflanze wächst auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung wild. Sie macht einen geraden rauhen Stängel, welcher ungefähr 1 Schuh hoch wird, und an jedem Gelenke ein einzelnes Blatt hat, welches mit seiner Basis den Stängel halb umfaßt. Die Blätter sind lang, schmal, dreyeckig, und haben an ihrer Basis eine Art Wolle. Der obere Theil des Stängels ist in verschiedene Stiele abgetheilt, die sich mit purpurrothen Blumen endigen, die nur ein einziges Blumenblatt haben, welches am Rande in 5 Theile getheilt ist. Auf eine jede derselben folgt ein länglicher Same. Man kann sie aus dem Samen ziehen, den man, sobald er aus der Fremde gekommen ist, in einen kleinen, mit leichter Erde angefüllten Topf säen muß; diese gräbt man in ein Beet von Gärberlohe, welches nicht viel Hize mehr hat, und bedeckt sie im Winter mit einem gemeinen Gerähme, um die Kälte, den Schnee und harten Regen davon abzuhalten. Setzt man die Töpfe im Frühlinge in ein temperirtes Misbeet, so werden die Pflanzen bald aufgehen. Sind sie einen Zoll hoch, so können sie einzeln in besondere kleine Töpfe gesetzt, und bis sie eingewurzelt sind, im Schatten erhalten werden. Bald darauf muß man sie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, und sie im Junius hinaus,

an

an einen solchen Ort bringen, wo sie bedeckt stehen. Daselbst können sie bis in den October bleiben; sodann muß man sie unter einen gemeinen Glastrog setzen, wo sie vor der Kälte verwahret werden können, indem sie zu zart sind, als daß sie in unsern Gegenden in der freyen Luft dauerten.

Corymbus, ein flacher Strauß; siehe unter Strauß.

Coryphæna, siehe Goldfisch, No. 4.

Cos, siehe Wetzstein.

Cos, siehe Cosse.

Cossäcklein, siehe unter Contusche.

Cossarts, (Braune) Fr. Cossarts bruns, heißen gewisse ostindische Zitze, wovon das Stück 10 Pariser Stäbe lang, und ¾ breit ist.

Cossas, eine Art feiner Musseline oder Nesseltücher, welche die Engländer aus Ostindien bringen. Sie halten 16 Ellen in der Länge, und ¾ in der Breite.

Cossath, siehe in B.

Cosse, die Schelfe der Hülsenfrüchte; siehe Schote.

Cosse, ist eine Frucht, die an einigen Oertern auf den Küsten von Guinea, sonderlich an den Ufern des Flusses Sierra Liona, gefunden, und womit ein gar guter Handel getrieben wird. Diese Frucht ist wie eine große Kastanie oder Marone gestaltet, und hat auch etwas von ihrer Bitterkeit an sich, die aber den Gaumen nicht so gar sehr anzieht. Es giebt rothe und weiße, die von den Negern und Portugiesen gleich viel geachtet werden. Diese Frucht dient den Letztern, die sie auf dem Flusse Sierra Liona weit hinauf führen, wo keine wachsen, zu einem Theile ihrer Handlung mit diesen Barbaren, von welchen sie dagegen Pagnes oder Tapeten eintauschen, die sie hernach, wenn sie aus dem Flusse wieder herunter gehen, mit andern Negern für Waaren des Landes, als: Wachs, Honig, Gummi ꝛc. verstechen, oder auch an andere Portugiesen, die sich nicht auf diese Handlung legen, verkaufen.

Cosse, oder Cos, heißt auch ein indianisches Längenmaß zur Ausmessung der Wege. Es beträgt 2500 geometrische Schritte.

Cossus, siehe Holz-Raupe.

Costa, siehe Rippe.

Costige Briefe, heißen in der Kaufmannschaft Briefe von eben demselben Orte, Siehe Acosti, Th. I, S. 389.

Costume, das Uebliche, heißt, bey den Malern, die richtige Vorstellung eines Gemäldes nach der historischen Handlung, z. B. in Absicht auf Sitten, Characters, Moden, Gebräuche, Bekleidung, Waffen, Gebäude, Pflanzen, Thiere, Geschmack, Gesetze, Zeit ꝛc.

Costume, bey den Kaufleuten; siehe Usance.

Costwurzel, L. und Fr. Costus, eine Wurzel, von welcher uns die alten Schriftsteller dreyerley Sorten beschrieben haben; die arabische, die süße und die bittere.

Die arabische Costwurzel, L. Costus arabicus, Fr. Costus arabique, ist lang, Daumens dick, an Farbe wie Buchsbaum anzusehen, eines scharfen und etwas bittern gewürzhaften Geschmackes; eines starken und angenehmen Geruches, fast wie an der florentinischen Violenwurzel. Sie wird etwas hohl, und krumm gewunden, aus Syrien, Arabien, und andern orientalischen Ländern, nach Europa gebracht. An Bestandtheilen, Kräften und Wirkungen gleicht sie dem Galgant. Seit einiger Zeit braucht man den Ingber anstatt derselben.

Die süße Costwurzel, L. Costus dulcis, Fr. Costus doux, gleicht der Curcumenwurzel an Gestalt, Dicke und Farbe.

Die bittere Costwurzel, L. Costus amarus, Fr. Costus amer, welche auch die indianische Costwurzel, L. Costus Indicus, Fr. Costus indien, genannt wird, ist dick, hart, gleich und gleißend, und gleichet mehr einem Stücke eichenen Holzes, als einer Wurzel.

Unter der arabischen und süßen Wurzel ist wenig oder gar kein Unterschied, welches auch einige von der

dritten

dritten Art behaupten wollen, indem die arabische Costwurzel Ansanzs, und wenn sie noch frisch ist, süß sey, mit der Zeit aber, und wenn sie alt wird, bitter werde. Was man aber sonst in den Apotheken Costus dulcis nennet, ist der weiße Zimmet, L. Canella alba, wovon ich im Art. Zimmet handeln werde. Anstatt der wahren Costwurzel, pflegen einige Apotheker noch andere Wurzeln, z. B. die falsche Costwurzel, L. Costus adulterinus oder Pseudo-Costus, die Angelikenwurzel, den Zitwer und den obgedachten weißen Zimmet, der bey einigen auch Costus corticosus heißt, zu gebrauchen.

Costus hortensis, siehe Frauenminze.

Costus niger, siehe Angelica.

Côte, siehe Küste, Rippe.

Côte rôtie, oder Vin de la côte rôtie, ein vortreflicher dunkelrother Wein, der auf einem Hügel Frankreichs wächst, welcher la côte rôtie genennt wird, und unfern Vienne im Dauphiné, am rechten Ufer der Rhone, liegt.

Es führt aber auch diesen Namen ein sehr guter Wein, der im Païs de Vaud, in dem Bernischen, wächst.

Côteau, siehe Weingebirge.

Cotelette, Fr. Côtelette, ein Ripplein von einem Kalbe, Hammel, Lamme, Schweine ꝛc., insofern es mit dem daran sitzenden Fleische in die Küche und auf die Tafel bestimmt ist, indem dergleichen Ripplein auf dem Roste gebraten, und entweder zu gewissen Speisen trocken gebrauchet, oder aber mit einer piquanten Soße ꝛc., imgleichen farcirt, werden.

An manchen Orten Deutschlandes nennt man sie ein Carbonadestückchen, worunter aber der Franzos etwas anderes versteht. Siehe Th. VII. S. 648.

Cotelettes (oder Carbonade) auf dem Roste gebraten, Fr. Côtelettes grillées. Man nimmt von einem Schöps die Rippen, schneidet eine jede besonders herunter, schabet vorher an der Spize der Rippen, eines Gliedes lang, das Bein ganz glatt, klopfet selbige fein breit und dünn, leget sie auf ein sau-

beres Bret, und bestreuet sie mit Salz. Sodann läßt man Butter in einer Casserole zergehen, vermischet geriebene Semmel mit etwas Ingber und gehackter Petersilie, tunket die Carbonade in die Butter, und bestreuet sie, weil sie noch naß ist, mit der vermischten Semmel, legt sie ordentlich auf einen Rost, sezt selbige auf ein gelindes Kohlenfeuer, und läßt sie fein langsam braten. Denn je langsamer dergleichen Rippen braten, desto mürber werden sie. Alsdann richtet man sie an, gießt braune Butter darüber, und trägt sie auf.

Diese Cotelettes kann man auf unterschiedene Art bey gewissen Speisen trocken gebrauchen, und damit Konfikraut, braunen Kohl, durchgestrichene Erbsen, Linsen, Bohnen, braune Rüben ꝛc. garniren; und wenn man solche Cotelettes von Lämmern und jungen Ziegen zurichtet, sind sie noch delicater, und dienen zu Belegung der Fricassees, Fricandeaus, Fricandelles, Potagen ꝛc.; sie müssen aber niemals gar zu hart abgebraten werden, damit sie allzeit saftig bleiben.

Will man die Cotelettes mit einer piquanten Soße zubereiten, so müssen selbige, wie vorher gezeigt worden, ausgeschlagen werden. Man kann hiezu Rippchen von Kalb- oder zahmen Schweinefleische nehmen. Man sezt in einer Casserole Butter auf Kohlenfeuer, läßt selbige braun werden, thut geriebene Semmel hinein, und röstet diese auch fein braun. Danach gießt man Fleischbrühe, Wein und etwas Essig darein, leget eine ganze Zwiebel Zucker, Nelken, und etwas Citronenschale dazu, damit es einen feinen piquanten Geschmack bekomme; dann die Süße und Säure streiten hier gleichsam um den Rang, und ist dahin zu sehen, daß man die Süße mehr als die Säure schmecke. Ferner drückt man Citronensaft darein, leget die gebratenen Cotelettes in die Soße, und läßt es mit einander kochen. Andere halten für besser, wenn man die Cotelettes, nachdem sie gebraten sind, fein ordentlich auf den Schüsselrand herum leget, die Brühe in die Mitte der Schüssel gießt, und die Cotelettes zierlich mit Citronen garniret. Auf ähnliche Art läßt sich auch eine Kapernsoße daran machen.

Cotelettes farcirt oder angeschlagen, macht man also. Man nimmt die Rippenstückchen vom Kalbfleisch, und macht Carbonade auf oben beschriebene Art zurecht, salzet solche ein wenig, und brät sie halb gar; hernach nimmt man aus einer Kalbskeule das derbe Fleisch, hacket selbiges klein, thut ½ Pfund gehackten Nierentalg, ingleichen in Milch eingeweichte und wiederum ganz rein ausgedrückte Semmel darunter, schüttet dieses, nebst geschnittenen Citronenschalen, Muskatenblumen und

Ingber,

Ingber, zusammen in einen Mörser, schlägt drey Eyerdotter und ein ganzes Ey hinein, und stößt es, wenn es gesalzen ist, ganz fein. Sodann thut man es heraus, und nimmt die zurecht gemachte Carbonade, schlägt auf beyden Seiten von der Farce, und streicht es mit einem warmen Messer fein zierlich zu. Ferner schneidet man von Speck lange dünne Schnitte, ungefähr einer Hand breit, oben an beyden Enden des Speckes aber ein Loch der Quere nach, steckt die Rippe von der Carbonade durch ein solches Loch, zieht hernach das andere Ende um die Carbonade, und steckt die Rippe gleichfalls durch das andere Loch, daß also die Carbonade gleichsam eingefaßt ist, und continuirt damit so lange, bis man deren genug hat. Hierauf leget man die Carbonade in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne, sezt solche in den heißen Backofen, und läßt es fein goldgelb backen. Bey dem Anrichten zieht man den Speck davon; etliche aber lassen ihn daran. Es kann auch eine Soße dazu gegeben werden, die ein jeder nach seinem Geschmacke wählen kann. Anstatt des Speckes, pflegt auch Papier, welches vorher recht fett angestrichen worden, gebraucht zu werden.

Coteret, siehe Cotret.

Coterie, siehe Cotterie.

Cotier, siehe Lotsmann.

Cotière, siehe unter Garten-Beet.

Cotignac, siehe Quitten-Brod.

Cotumo, eine gewisse Gebühr, welche die Consuls auf den levantischen Handlungsplätzen, mit Bewilligung ihrer Höfe, den Schiffen ihrer Nation auferlegen, um immer einen Fond in Bereitschaft zu haben, woraus sie im Nothfall gewissen dringenden Handlungsbedürfnissen ihrer Nation zu Hülfe kommen können.

Cotinus, siehe Färberbaum.

Coton, Cotonnier; siehe Baum-Wolle.

Coton, (Toile de) siehe Kattun.

Cotonea malus, siehe Quittenbaum.

Cotoneaster, siehe Mispelbaum.

Cotonis, siehe Cotonnis.

Cotonnée, *Frisette*, oder Toisette, ein gewisser Zeug, der halb leinen, und halb von Baumwolle ist, und in Holland fabricirt wird.

Cotonneux, siehe Stockicht.

Cotonnine, eine Art groben Zeuges zu Segeltüchern, insonderheit für die Galeren. Die Kette ist von Baumwolle, und der Einschlag von Hanf.

Cotonnis, oder Cotonis, heißen gewisse Sorten von ostindischen Taffet und Atlaß.

Man hat auch eine Art Decken von Atlaß, die ebenfalls Cotonis heißen, und auch aus Indien kommen, von ungefähr $2\frac{1}{4}$ Ellen in der Breite, und $2\frac{1}{2}$ Ellen in der Länge. Siehe Th. II, S. 629.

Cotret, Coteret, siehe Holz. (Wellen-)

Cotterie, Fr. Coterie; eine Anzahl von mehreren Personen, die vertraulich mit einander umgehen, und gemeinschaftliche Lustbarkeiten mit einander anzustellen pflegen, z. B. zum Ausreiten, zum Spatzierenfahren, zum Concert, zum Schmausen, Pickenick, Kränzchen, u. d. g. m.

Coturnix, siehe Wachtel.

Cotyledon, siehe Nabelkraut.

Cou, siehe Hals.

Couac, eine Art Cassave; siehe Th. VII, S. 687,

Couchant, (Chien) vorstehender Hund; s. unter Hund.

Couchart, siehe Gaurscher.

Couche, siehe Bolbe. Lage. Mistbeet.

Couchette, siehe Bette. (Faul-)

Coucou, siehe Guckguck.

Coudraie, Coudrette; ein Haselbusch; siehe unter Haselstrauch.

Coudre, Coudrier; siehe ebendaselbst.

Coudrement, Coudrer, Coudroir; siehe Treiben bey den Lohgärbern.

Couenne, siehe Schwarte.

Couets, siehe Smeyten.

Coulage, Leckage; siehe unter Leck.

Coule-soif, eine Art Birn; siehe Th. V, S. 425.

Couleresse, siehe Durchschlag in Zuckersiedereyen.

Couleur, siehe Farbe.

Couleur d'eau, siehe Blau angelaufen.

Coulevre, eine gewisse Maschine; s. Th. VII, S. 684.

Coulevrée, Gichtrübe; siehe Rübe. (Zaun.)

Couleuvres, eine Art Blonden; s. Th. V. S. 736.

Coulilawan, Culilavan, Culilaban, heißt die aromatische Rinde eines Baumes, der auf den moluckischen Inseln wächst. Sie riecht wie Zimmet und Nelken, und ist itzt als eine neue Art Gewürz in Holland Mode. Die holländischen Droguisten verkaufen dieselbe das Pfund für ungefähr 40 Stüver. Diese Rinde ist dick und compact; auswendig braun, inwendig aber von hellerer Farbe; sie läßt sich sehr leicht pulverisiren, und alsdann erst verbreitet sie einen starken und sehr angenehmen Geruch. Die Indianer brauchen ihrer viel zu ihrem Bobori, welches eine Art von gewürzhaftem Brey ist, womit sie sich den Leib einsalben, um sowohl gut zu riechen, als sich auch vor den Schmerzen zu verwahren, oder davon zu heilen, die ihnen von den kühlen Nächten zustoßen, wenn sie etwa unter freyen Himmel schlafen müssen. Sie bedienen sich derselben auch bisweilen zu ihren Speisen, und in den Getränken, statt einer Arzeney. Die holländischen Apotheker brauchen sie manchmal in ihren Compositionen, statt der Cassia lignea. In dem chymischen Laboratorio, welches in Amboina zum Dienst der holländischen Compagnie angelegt ist, zieht man aus dieser Rinde, durch die Destillation, ein durchdringendes und wie Nelken riechendes Oehl ab, welches, auf Befehl gedachter Compagnie, zur Handlung der Droguisten, nach Holland gebracht wird. Es wird auch so gar in ganz Holland, unter dem Namen des Nelkenöhls, wiewohl in sehr wohlfeilerm Preise, vertrieben, immaßen das Pfund davon nur 12 bis 13 Gulden kostet, dahingegen das wahre Nelkenöhl eben so viel als das Zimmetöhl gilt, wovon die Unze daselbst zu 12 bis 13 Gulden verkaufet wird. Die Privatpersonen auf den moluckischen Inseln haben nicht

die Freyheit, dieses Oehl abzuziehen, obgleich die Coulilawanrinde daselbst sehr gemein ist.

Coulis, Fr. Coulis, nennet man in der Kochkunst, eine durchgeseihete (durch einen Durchschlag, oder durch ein aus weißen Pferdehaaren gewirktes einfaches Bouillonsieb, dessen beyde Ränder zusammengesetzt einer Düte gleichen, getriebene oder durchgeschlagene) Kraftbrühe, z. B. von Kalbfleisch, Hühnern, Krebsen, allerley Gartenfrüchten ꝛc. um entweder in der Eil Suppen und Potagen davon zu zubereiten, oder allerley Soßen, Fricassee und Ragouts damit dicklicher und wohlschmeckender zu machen.

Ein Coulis von Fleisch wird folgendermaßen zubereitet. Man thut Kalbfleisch, Hühner ꝛc. in einen Topf, gießt rein Wasser darauf, setzt es zum Feuer, salzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter, und wirft dieselbe, nebst Citronenschalen, Muskatenblühten u. d. gl. hinein, und läßt alles dieses ganz weich kochen. Sodann rühret man es stark unter einander, und streicht es endlich durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ein solch Coulis ist in einer Küche zum Vorrath sehr nöthig, denn es kann an Ragouts und Potagen gut gebrauchet werden. Ferner dient es, Brühen davon zu machen, und da nur ein Zusatz dazu genommen werden, wenn man den Geschmack haben will, z. B. von Austern, Muscheln, Sardellen, Kapern, Citronen ꝛc. Wo Coulis und Brühe fertig ist, kann ein Koch bald eine Mahlzeit bereiten, da er, in Ermangelung dessen, einem jeden Essen sonst eine absonderliche Brühe geben müßte.

In Böhmen und Oesterreich nennet man dergleichen Coulis ein Gestoßenes, oder eine gestoßene Suppe. Es läßt sich nicht nur von Hühnerbrüsten, gebratenem Kalbfleisch ꝛc. an Fleischtagen, sondern auch von Rindfleisch, Kapaunen, Rebhühnern, Schnepfen Tauben und Enten bereiten.

Weißes Coulis zu Fastenspeisen, Fr. Coulis blanc au maigre. Man thut gestoßene Mandeln, in Milch eingeweichte Semmelrinden, und recht weiß gesottene Striemchen von Fischen in gute klare Fleischbrühe, und läßt solches nebst weissen Champignons, Trüffeln, Basilien und etwas kleinen Zwiebeln, eine Viertelstunde kochen, und streicht es nachher durch ein Haarsieb.

Zu Faſtenſpeiſen macht man auch Coulis von Aalraupen, Stockfiſch, Forellen, Lachs, Erbſen, Linſen, Artiſchocken. Auch dient zu Faſtenſuppen ſonderlich folgendes

Coulis von Krebſen. Nachdem die Krebſe geſotten worden, ſtößt man die Scheeren und Schwänze davon in einem Mörſer, thut ein wenig Fiſchbrühe oder ſonſt eine Faſtenbrühe, oder eine dünne Erbſenbrühe mit einer Semmelrinde daran; und ſchlägt es, wenn alles wohl eingeweicht iſt, durch ein Sieb.

Couliſſe, Fr. Couliſſe, heißt an einem Fenſterrahmen, oder an einem andern Rahmen, eine lange Fuge oder ein Falz, worein ein Schiebfenſter, oder ein Laden, oder ſonſt ein Schiebebret, hin und wieder geht.

Man verſteht auch darunter das Schiebfenſter, den Schiebladen, oder das Schiebebret ſelbſt.

Couliſſe de galée, die Schiffozunge, ſiehe Schiff bey den Buchdruckern.

Couloir, ſiehe Seih-Kaſten. Seiher. Zieh-Eiſen.

Coup de hache, und *Coup de lance*, gewiſſe Abzeichen an dem Halſe oder der Schulter der Pferde; ſiehe unter Hals der Pferde.

Coup de ſoleil, ſiehe Sonnenſtich.

Coupang, auch wohl Copang, ein japaniſches Goldſtück, von länglichrunder Geſtalt, dünn, 2 Zoll breit, und über 2½ Zoll lang, welches zu Batavia in der Handlung ſehr gangbar iſt, und 10 Patagonen oder Reichsthaler gilt. Man hat auch ſilberne, welche, nach des Savary Berichte, 4 Gran weniger wiegen, als ein altes Stück von 30 franzöſiſchen Sols, aber doch ſo viel gelten, wiewohl ſie außerhalb Japan gar wenig zu ſehen ſind.

Die Holländer, welche in der Compagnie Dienſten nach Japan gehen, bringen alle Jahre einmal Coupangs von Golde, anſtatt der Waaren nach Batavia, und gewinnen hier auf jeglichem 2 Gulden, indem in Japan das Stück 23 Gulden koſtet, dahingegen ſie es zu Batavia wieder für 25 Gulden verkaufen. Außerdem giebt es daſelbſt noch ein Goldſtück, welches viel größer iſt, und 10 Coupangs gilt. Man nennt es Oupang, oder Oubang.

Nach Krusens Berichte gilt der Coupang in Japan 64 Maes, und soll 371 Aſe wiegen, auch 22 Karat in der Feine halten; daher er $4\frac{3}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und ungefähr 28 Mark-Hamburger Banco werth seyn würde. Der Oban oder Oupang soll 1115 Aße oder $3\frac{2}{3}$ Loth Cölnisch wiegen, und 22 Karat ungefähr fein seyn; daher er $14\frac{1}{4}$ Ducaten Gold enthalten, und circa 84 Mark Hamb. Banco werth seyn würde.

In Madras werden die Coupangs nur zu 87 Tocques oder $20\frac{2}{5}$ Karat fein gerechnet.

Coupant, ein kleines Gewicht auf der Insel Borneo, womit die Diamanten gewogen werden. Zehn Coupans wiegen 30 und 40 Karat.

Coupe, s. Durchschnitt in der Zeichnungskunst. Schnitt.

In der Handlung ist Coupe ein Genfer Kornmaß, welches in Weizen 110, und in Rocken 103 Pfund dasigen großen Gewichtes beträgt. Neunzehn Coupes in Genf, sind 28 Faß in Hamburg.

Coupelle, siehe Capelle.

Coupret, siehe Hackmesser.

Couperose, siehe Vitriol.

Coupis, eine Art gewürfelte weiße Kattune, die man aus Ostindien, und sonderlich aus Bengala bringt. Das Stück davon hält 8 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{5}{6}$ in der Breite.

Couple, siehe Koppel. Paar.

Coupoir, siehe Münz-Scheere.

Coupole, siehe Kuppel.

Coupolo-Ofen, s. Th. X, S. 604.

Coupons, heißen diejenigen Interessenquittungen, die z. B. einer Actienobligation, einer Rentenobligation, einem herrschaftlichen oder landschaftlichen Versicherungsscheine ꝛc. angefügt sind, und die man von Zeit zu Zeit, so wie die Interessen verfallen sind und gezahlt werden, von der Obligation oder dem Versicherungsscheine abschneidet, um, gegen Auslieferung einer solchen abgeschnittenen Quittung, das Geld vom Cassierer in Empfang zu nehmen. Siehe auch Divident.

Cour, siehe Hof.

Cour, ein im Deutschen aufgenommenes Wort, bedeutet die Ehrerbietung, die man einer Person, besonders einer höhern, dadurch erweiset, daß man sie besuchet, ihr fleißig seine Aufwartung machet, oder an gewissen Tagen und zur gewöhnlichen Stunde sich allemal bey ihr, oder an ihrem Hofe, auf ihrem Assembleesaale, oder in ihrem Visitenzimmer ꝛc. einzufinden pflegt; oder auch sonst ein galantes und einnehmendes Betragen, das man, im Umgange mit gewissen Personen, beobachtet.

Sonst bedeutet auch, an einigen Höfen, Cour so viel als Appartement und Assemblee, und sind zu dem Ende wöchentlich besondere Cour-Tage festgesetzt, an welchen jedermann von Adel, der einmal der Herrschaft präsentirt ist, bey Hofe mit erscheinen darf. Wenn Gala angesagt wird, machen die Damen in reichen oder andern Cour-Roben, Fr. Robe-de-Cour, mit Reifröcken, wie es die Etiquette eines Hofes mit sich bringt, die Aufwartung.

Courant, siehe Current.

Courbaril, Heuschreckenbaum, siehe Th. I, S. 193.

Courbaril-Harz, siehe Anime.

Courbaton, siehe Gabelholz.

Courbature, siehe Steife.

Courbe, eine Kniegeschwulst bey Pferden; s. unter Spat.

Courbette (aus dem Französischen) nennet man, auf der Reitschule, eine nicht sehr hohe Bewegung, die ein Pferd macht, wenn es die beyden Vorderfüße gemächlich erhebet, und mit den Hinterfüßen fast in gleichem Tempo nachsetzt.

Nach Hrn. **Prizelius** Beschreibung, ist die Courbette eine erhabene Schule, in welcher sich das Pferd mit seinem Vordertheile hebet, die Knie bey der Erhebung so stark als möglich beuget, die Schienbeine unter die Arme leget, mit dem Hintertheile auf der Erde bleibend vorgreift, den Vordertheil unterstützet und begleitet.

Wenn

Wenn ein Pferd die Courbetten gar zu niedrig und geschwind macht, indem es nämlich die hintern Füße im Nachsetzen nicht genug vom Boden aufhebt, und damit nur wie im Terre à Terre nachrutschet: so pflegt man zu sagen: das Pferd schlägt Staub; Fr. ce Cheval bat la poudre aux courbettes.

Eine kleine Courbette, wobey sich das Pferd weniger, als bey der ganzen, hebet, wird eine halbe Courbette, Fr. Demi-Courbette, genannt.

Die Courbetten in Form eines Kreuzes machen, d. i. erst vorwärts, hernach zurück, und dann auf beyden Seiten; Fr. faire la croix à courbettes.

Wie ein Pferd zur Courbette abzurichten sey, erlernt man aus folgenden Büchern:

Die edle Reitkunst. Eisenach 1771, gr. 8. S. 79—85.
Prizelius Bereiter. Brsl. 1774, 8. S. 241—245.
Eb. Dess. Handbuch der Pferdewissenschaft, Lemgo 1775, 8. S. 151.
Hrn. v. Sind Entwurf einer neuen Lehrart Pferde zu dressiren bey dessen Kunst Pferde zu zäumen, 3te Aufl. Frf. und Leipz. 1771, 8. Th. 2, S. 26—37.
Eb. Dess. Unterricht in den Wissenschaften eines Stallmeisters, Götting. 1775, gr. 8. S. 119—122.

Courcaillet, siehe Wachtel-Pfeife.

Coureur, siehe Läufer.

Courge, siehe Kürbiß.

Courge à porter les seaux, siehe Schande.

Courge, siehe Corge.

Courier, oder Curier, (aus dem Fr. Courier, und dieß von courir, laufen) einer, der um Depeschen von Wichtigkeit schleunig zu überbringen, sich der Postpferde bedienet. Ein Cabinets-Courier, Fr. Courier du Cabinet, ein Courier, der bloß in geheimen Cabinetsangelegenheiten verschickt wird, und besonders hiezu beeidigt ist.

Man nennt auch Courier einen jeden, der auf der Post reitet, wenn er gleich nicht eben Depeschen zu überbringen hat.

In der letzten Hälfte des XV. Jahrhunderts drückte man einen Courier im Oberdeutschen durch Schnelläufer aus. Der

Aus-

Ausdruck, eilender Bothe, durch welchen einige Neuere das ausländische Wort verdrängen wollen, drückt den Begriff nur halb aus.

Courier-Jacht, siehe unter Jacht.

Couron, ist die Benennung einer Rechenmünze, deren man sich am Hofe des großen Mogols bedienet, um dadurch große Summen in den Finanzen dieses Souveräns anzudeuten, wie man etwa an den meisten europäischen Höfen nach Millionen rechnet. Man muß aber Couron, und nicht Courure, wie Savary in den ersten Auflagen seines Dict. univ. de commerce gesetzt hat, noch auch Courou, und Crou sagen, wie eben derselbe in zween Artikeln seines Supplements gethan hat.

Der Couron beträgt 10 Millionen Roupien, oder 100 (und nicht, wie in Savary Supplement steht, 100000) Laken; der Lak aber beträgt 100000 Roupien.

Couronne, siehe Kranz. Kranzleiste. Krone.

Couronnement, siehe Krone in der Baukunst.

Couronnement de vaisseau, siehe Hackbort.

Couronnure, siehe Krone bey Hirschen.

Courroie, siehe Riemen.

Cours, Fr. Cours, Ital. Corso, ein bey den Negotianten sehr gebräuchliches Wort. Es hat aber in der Handlung verschiedene Bedeutungen. Also wird z. B. das Wort Cours 1) von den langen Reisen oder Fahrten zur See gesaget, die der Handlung wegen geschehen; daher heissen insonderheit die Reisen oder Fahrten nach Indien Reisen von langer Fahrt, Fr. Voyages de long cours. Manchmal bedeutet das Wort Cours auch

2) das Maß und die Strecke oder Länge eines Zeuges, oder einer Waare; daher sagt man: ein Ausschlag von Tapezereyen habe 20 Ellen im Cours, d. i. in der Strecke oder Länge.

3) In der Wechselhandlung zeigt das Wort Cours an, was und wie viel es kostet, Geld aus einer Stadt in die andere, oder, wie die Kaufleute zu reden pflegen, von einem Platze auf den andern, oder von Platz zu

Platz

Platz zu remittiren; oder auch das Agio und den Preis des Geldes, wie solcher steigt und fällt. Also sagen die Kaufleute, wenn sie vom Platzwechsel reden: Der Wechselcours dieses Platzes stehet auf dem und dem Fusse; oder der Wechselcours ist sehr hoch, er ist diesen Posttag gestiegen oder gefallen. Daher kommen die Cours-Zettel in den Handelsstädten, worin verzeichnet ist, was dieselbe Woche die Münzsorten in Wechseln gegolten, und welche in Ansehung der Kauf- und Handelsleute in andern Plätzen, die in Wechseln, oder auch nur in Waaren, oder auch in beyden zugleich, dahin negociren, ihren besondern Nutzen haben, weil sie daraus sowohl den Currentpreis der dasigen, als auch anderer fremden Münzsorten, wie auch das Verhältniß derselben gegen die an ihrem Orte gangbaren, mit leichter Mühe einsehen lernen. Wie dann überhaupt die ganze und eigentliche Grundlage der fremden Wechsel und der Bancoarbitragen auf Erkenntniß der wahren Art und Weise, nach welcher die vornehmsten Handelsplätze unter einander wechseln, imgleichen der Benennungen und Abtheilungen ihrer Wechselmünzen, beruhet.

Raphael Levis neue compendiöse allgemeine Cours- und Wechseltafeln. Hannov. 1760, 8.

Ferner wird auch das Wort Cours 4) in Ansehung der Münzen zum öftern gebrauchet, wenn man zu verstehen geben will, daß gewisse Species gangbar und öffentlich angenommen sind oder nicht, oder aber, daß sie in einem höhern Werthe angenommen werden. In diesem Verstande sagt man: es ist eine verrufene Münze, sie hat keinen Cours mehr, oder, es ist eine neue Münze, die seit kurzem erst den Cours hat, vulgo cursirt.

Hiernächst bedeutet das Wort 5) auch den Credit oder Mißcredit, welchen die Billets eines Kaufmannes oder Banquiers in der Handlung haben, so daß, wenn man saget: Die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze keinen Cours mehr, solches

so

so viel heißt, daß sich Niemand damit beladen will, und daß man sie für übel befindet. Hingegen wenn man sagt: die Billets eines Kauf- oder Handelsmannes haben auf dem Platze großen Cours, so heißt dieses: sie haben Credit, sie werden gesucht, man befindet sie für gut.

Endlich 6) wird das Wort Cours unter den Kaufleuten von dem guten oder schlechten Verkaufe und Abgange der Waaren gesagt. Also sagt man z. B. von neuen Zeugen: die Mode bringt sie in den Cours; wie hingegen von alten verlegenen, und aus der Mode gekommenen Zeugen: sie haben keinen Cours, oder sie haben keinen Abgang mehr, weil sie die Annehmlichkeit der Neuigkeit verloren haben.

Cours-Hunde, s. Hetzhunde, im Art, Jagd-Hund.

Cours-Zettel, siehe die vorhergehende Seite.

Courson, siehe Zapfen am Weinstocke.

Court, (Englische) s. unter Englisch.

Courtage, Courtagie, oder Cortage, heißt sowohl das Amt und die Verrichtungen eines Mäklers (Courtier); vulgo die Mäkeley, das Mäkeln, als auch der Mäklerlohn, das, was ein Mäkler für seine Bemühung bekömmt, und wird in Wechselsachen auch wohl Sensterie genannt.

Courtage, nennet man auch zu Bourdeaux, in Frankreich, eine Abgabe, die von allen Sorten Waaren, von was für Beschaffenheit sie auch seyn mögen, welche in dieser Stadt über See ein- oder ausgehen, erhoben wird.

S. Ludovici Kaufmannslexicon, Th. II, Col. 730, f.

Courtage-Conto, ist eine von den sogenannten Interimsrechnungen bey den Kaufleuten, und wird von denjenigen gebrauchet, welche viele Commissionen verwalten, und darauf die an den Mäkler ausgezahlte und einem Commitenten anzurechnende Courtage anführen.

Wie und wodurch diese Rechnung Debet und Credit wird, s. Ludovici, a. ang. O. Col. 731.

Court-bouillon, siehe Th. VII, S. 64.

Courtilière, Courtillère, Courtillière; s. Reitwurm.

Courtine,

Courtine, eine Art Fischzaun; s. Th. XIII, S. 665.
Court-pendu, siehe Capendu.
Cousin, s. Mücke.
Cousoir, s. Heftlade.
Coussecaille, oder Coussecaye, heißt eine Art dickes Getränk, dessen sich die creolischen Damen bedienen. Es besteht aus Maniokmehl, welches in Syropp eingerührt und mit Citronensaft vermischt worden ist, worauf es warm, als ein Brey, in Tassen vorgesetzt, und wie eine Chocolade getrunken wird.
Coussin, Coussinet; s. Kussen. Polster.
Coussinotte, eine Art Schlotteräpfel; s. unter Malus.
Coutarde, s. Custard.
Couteau, s. Messer.
Couteau de chasse, s. Hirschfänger.
Couteau à poil, Flor- oder Haarmesser der Sammetweber; s. unter Messer.
Couteau à rogner, Beschneidehobel der Buchbinder; siehe unter Hobel.
Coutelas, ein Lee- oder Leysegel, ein Ref; s. unter Segel.
Coutelas, oder Papier au Coutelas, eine französische Papiersorte, welche nach der Verordnung 19 Zoll breit, 14 Zoll 2 Lin. hoch, und im Ries 17 Pfund schwer seyn soll.
Coutelier, s. Messerschmied.
Coutelière, s. Messerbesteck.
Courtine, eine Gattung Kattun, oder ein dickes blaues oder weißes Gewebe, so ganz von Baumwolle gemacht ist, und aus Ostindien, absonderlich von Surate, kömmt, wovon die Stücke 14 Ellen in der Länge, und $\frac{3}{4}$ bis $\frac{7}{8}$ in der Breite haben.
Coutil, Coutis; s. Zwillich.
Courtoniren der Tücher, s. Frisiren.
Coutre, s. Zimm-Eisen der Böttcher. Pflug-Eisen.
Couture, s. Nähen. Naht.
Couvée, s. Brut.
Couvercle, s. Deckel.

Couvert,

Couvert, Fr. Couvert, das für eine Person gehörige Tischzeug oder Speisegeräth, als: Serviette, Teller, Löffel, Messer, u. s. f. Daher eine Tafel von 20 Couverts, Fr. une table de vingt couverts, d. i. eine Tafel, die auf (oder für) 20 Personen oder Gäste gedeckt ist.

Aus dem Franz. Couvert, sofern dasselbe auch ein Tischtuch bedeutet; vermuthlich, weil ehedem ein jeder Gast seinen eigenen Tisch, und folglich auch sein eigenes Tischtuch hatte, welchen Gebrauch Tacitus schon von den alten Deutschen anmerket.

Auch nennet man Couvert ein Etui, oder Besteck mit einem Löffel, einem Messer und einer Gabel. In diesem Sinne sagt man z. B. er hat sein Couvert (oder Tafelbesteck) in der Tasche.

Endlich heißt Couvert auch, in beyden Sprachen, der Umschlag eines Briefes. Daher couvertiren, im gemeinen Leben, mit einem solchen Umschlage versehen; unter Jemandes Couvert schreiben, Fr. écrire sous le couvert de quelcun, d. i. den Brief, den man an einen Auswärtigen geschrieben hat, Jemand übergeben, der ihn in seinem eigenen Briefe oder Packet inwendig beylegen und mit selbigem abschicken soll. Siehe Th. VI. S. 684, f.

Couverte, s. Glasur.

Couverture, s. Decke.

Couvet, s. Feuergicke.

Couveuse, s. Gluckhenne.

Couvre-pied, s. Fußdecke.

Couvreur, s. Dachdecker.

Covado, s. Cobido.

Cowris, s. Cauris.

Coya, oder **Coyba**, ist ein gewisses giftiges Insect, welches in einigen Thälern von Süd-Amerika gefunden wird. Es hat, nach des Don Ulloa Berichte, eine feurig rothe Farbe, und ist etwa so groß wie eine mittelmäßige Wanze. Es hält sich gemeiniglich unter Steinen, auch wohl auf Grase und Kräutern, auf. Wenn dieses Insect auf der Haut eines Thieres zerdrückt wird,

oder berstet, so dringt der giftige Saft sofort durch die Schweißlöcher, und vermischt sich mit dem Blute des Thieres, worauf sogleich eine heftige Geschwulst folget, die in kurzer Zeit den Tod zuwege bringt, wenn man nicht schleunig die nöthigen Hülfsmittel anwendet.

Die Arzney dagegen ist die einzige in ihrer Art. Man nimmt Stroh oder trockene Stängel eines gewissen Krautes, welches in diesen Thälern wächst. Man zündet solches an, und räuchert, ja brennet damit die Haut des beschädigten, sobald man einige Geschwulst empfindet. Die dasigen Indianer wissen damit sehr gut umzugehen. Es ist merkwürdig, daß dieses Insect unschädlich ist, wenn es in der flachen Hand zerdrückt wird; woraus man schließen kann, daß das Gift, welches nur eine ganz geringe Quantität ausmacht, durch die Härte der inwendigen Haut gehindert wird, mit dem Blute sich zu vermischen. Die indianischen Fuhrleute, welche öfters durch diese Gegenden reisen, zerdrücken diese Thierchen zuweilen in der Hand, um die Neugierde der Reisenden zu vergnügen. Es ist aber zu vermuthen, daß solches denen übel bekommen möchte, welche weichere Hände haben.

Diejenigen, welche durch diese Thäler reisen müssen, nehmen sich wohl in Acht, den Platz zu berühren, oder zu kratzen, wo sie von einem Insect gebissen zu seyn fühlen. Die Indianer müssen diesen Platz besehen, und wenn sie daselbst einen Coya finden, solchen wegblasen, und die Gefahr auf diese Weise abwenden, weil die geringste Berührung des Coya denselben berstend macht; und wenn solches verhütet wird, so ist keine Gefahr vorhanden. Das Vieh, welches in diesen Thälern geweidet wird, hat die Natur eine gleiche Vorsicht gelehrt. Es bläset stark auf die Kräuter, ehe es solche abfrißt; dennoch aber geschieht es bisweilen, daß ein Mauleſel einen Coya verzehret. Hierauf aber folgt eine schleunige Geschwulst, und der gewisse Tod.

Hannov.

Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, St. 55, Col. 877, f.
Der Arzt, Th. VI. Hamb. 1761, gr. 8. St. 156, S. 406. f.

Cayembouc, nennet man, auf den Antilleninseln, gewisse Gattungen von Koffern oder kleinen Kisten, die aus großen ausgehöhlten Flaschenkürbissen (Calebassen) gemacht sind, welche man an dem vierten oder fünften Theile der Länge hin durchschneidet, und die man hernach mit einem andern Theile von einer Calebasse bedeckt. Sie dienen zur Verwahrung der Leinwand, der Spitzen, der seidenen Zeuge, und der wichtigen Briefschaften, die man vor der Plünderung der Feinde retten will. Wenn sie Landungen thun, so leget man sie in die Erde, nachdem man sie zusamen gebunden, und mit Lianne bedeckt hat, welches verhindert, daß dasjenige, was man darein leget, durch den Regen und die Feuchtigkeit nicht verderbet werde. Ihre Erfindung und Benennung kömmt von den Wilden her.

Crabate, siehe Cravate.

Crabe, s. Krabbe.

Crac, s. Knack.

Cracca minima, siehe unter Wicke.

Crachior, s. Spucknapf.

Crack, eine Art Schiffe; s. Krak.

Craie, Craye; s. Kreide.

Crambe, Meerkohl; siehe unter Kohl.

Cramoiſi, s. Carmesin.

Crampon, s. Klammer.

Crampons, s. Eisspitzen.

Cran, s. Kerbe. Rettich. (Meer-) Signatur an den gegossenen Lettern.

Crapaud, s. Feigwarze. Kröte.

Crapaud volant, s. Ziegensauger.

Crapaudaille, eine sehr feine und durchsichtige Art Flor, welche wenig von der Gaze unterschieden ist. Siehe auch Crepon.

Crapaudine, s. Gliedkraut. Pfanne.

Crapaudine, (Pigeons à la) eine besondere Zurichtung der Tauben; s. unter Taube.

Craquelin, s. Kringel.

Crasanne, Crassane, eine Art Birn; s. Th. V. S. 453.

Crassula major, Dickblatt; s. Schmeerwurz.

Crassula minor officinarum, s. unter Hauswurz.

Cratægus Aria, Cratægus Oxyacantha; s. Dorn. (Weiß-)

Cratægus terminalis, s. Elsebeerbaum.

Cratæva, ein Pflanzengeschlecht: s. Todtenbeine.

Crates, siehe Flechte.

Cravate, vulgo Crobate, heißt bey den Jägern, ein etwas breiter wollener Tuchlappen, oder ein 2 Ellen langer, und $1\frac{1}{2}$ Zoll breiter Riemen, der allzu hitzigen und raschen Hunden um den Hals gehänget wird, daß sie solchen beyher schleppen, und öfters darauf treten müssen, damit sie in ihrem Laufe aufgehalten werden, und die andern folgen können.

Aus dem Franz. Cravate, und Ital. Cravata, Cravata, ein Halstuch, eine Halsbinde.

Vermuthlich gehört hieher auch der Ausdruck der Böttcher, da sie einen allzu weiten Reif, welcher, wie sie reden, schlumpert, einen Crabaten nennen. Denn an die Croaten, wie einige behaupten, (s. Chomels Lexicon, unter dem Art. Crabaten), ist hier wohl nicht zu denken.

Im Französischen heißt dieses Wort eigentlich eine Mannshalskrause, ein Mannshalstuch, das vorn zugeknüpft wird, und dessen beyde Enden man auf die Brust herunter hängen läßt; und daher auch eine Art weißer ostindischer Kattune oder Nesseltücher, die aus Bengala kommen, und dazu vornämlich zubereitet sind.

Es giebt dieser Cravaten oder Nesseltücher zweyerley Arten. Einige sind mit einem weißen baumwollenen Faden durchstrichen, andere durchnähet. Diese haben 8 Krausen in einem Stücke, jede zu $1\frac{3}{8}$ Ellen lang, und $\frac{7}{16}$ breit; jene hingegen halten 10 Krausen im Stücke, jede zu $1\frac{1}{4}$, $1\frac{1}{4}$, und $1\frac{3}{8}$ Ellen lang, und von verschiedener Breite, gemeiniglich aber von $\frac{5}{16}$ bis $\frac{9}{16}$, oder $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Im

Im J. 1748 hat die holländische Compagnie das Stück von bengalischen Cravaten für 47 Stüver verkauft.

Sonst nennet man auch zuweilen ein croatisches Pferd Cravate, Cravate oder Crabate, welche Pferde den ungarischen sehr gleich kommen. Sie tragen den Hals hoch, strecken die Nase von sich weg, und schütteln mit dem Kopfe. Die Vorderfüße werfen sie hoch und weit vor sich hin, und sind ziemlich schnell.

Craye, siehe Kreide.

Crayon, Fr. Crayon, Crai-yon, heißt überhaupt jeder Stift, dessen man sich zum Linienziehen, zum Schreiben, zum Zeichnen, zum Pastellmalen, zum Skizziren, u. d. gl. bedienet, z. B. ein Bleystift oder Reißbley (Fr. Crayon noir,) ein Rothstift oder Röthel (Fr. Crayon roux,) ein Kreidenstift, ein Farbenstift, eine Reißkohle u. d. gl. m. Zuweilen versteht man auch dadurch den ersten Entwurf eines Gemäldes.

Man nennet auch Crayon eine Zeichnung oder ein Porträt, so mit Bleystift, Röthel, Pastellstiften, Reißkohlen, schwarzer Kreide ꝛc. gemacht worden ist.

Créance, eine Activschuld; siehe Schuld.

Créance, (Lettre de oder en) das Credenzschreiben, Creditiv, siehe unter Credenzen.

Créancier, ein Creditor; siehe Gläubiger.

Creas, siehe Crès.

Creatur, Fr. Créature, eigentlich ein Geschöpf, ein erschaffenes Wesen.

Figürlich sagt man von Jemand, der sein Glück, seine Beförderung ꝛc. einer gewissen Person zu verdanken hat, und aus diesem Grunde ihr ergeben und zugethan ist, oder ihre Partey hält, daß er eine Creatur dieser Person sey. Man sagt: dieser Minister hat viele Creaturen, d. i. er hat einen großen Anhang von Leuten, denen er zu einem Amte oder Dienste geholfen hat. Insonderheit nennet man (im guten Sinne) diejenigen,

die unter einem gewissen Pabste zur Cardinalswürde gelangt sind, Creaturen desselben Papstes.

Crèche, siehe Krippe.

Credence, Credencier, siehe den folgenden Artikel.

Credenzen, (aus dem Ital. credenzare) die Speisen und das Getränk vorher kosten, ehe man sie einem andern zum Genusse darreicht, welches ehedem an den Höfen üblich war, wo solches von den Mundschenken und Vorschneidern geschah, die daher auch Credenzer (Vorkoster, L. Prægustator, Prælibator, Fr. Crédencier) hiessen. Der Mundschenk nämlich goß von dem Getränke, welches er der hohen Herrschaft auf einem silbernen Teller präsentirte, ein wenig auf den Teller, um dasselbe vorher zu kosten. Der Vorschneider hingegen schnitt ein Stückchen Krume aus einer Semel, spießte es an einer Gabel auf, und drückte es an die warme Speise, wovon die Herrschaft essen sollte, an, worauf er diesen Bissen essen mußte. Beydes geschah, um die Speisen und Getränke als rein und unvergiftet darzustellen. Heutiges Tages geschieht das Credenzen des Getränkes nur an Ceremonientafeln von dem Oberschenken oder dem diensteleistenden Kammerherren, theils durch wirkliches Vorkosten, theils durch bloßes Präsentiren des Getränkes und Unterhaltung des Credenzrellers (Fr. Sous-coupe,) welcher mehrentheils von Silber ist, (mit welcher Benennung man auch überhaupt einen Teller, auf welchem man Jemanden etwas darreicht, oder einen so genannten Präsentirteller, von Silber, lackirter Arbeit ꝛc. beleget) während dem Trinken hoher Personen. Und h. z. T. nennet man Credenzer, oder Mundschenk, Fr. Sommelier, denjenigen, welcher die Tafel vornehmer Herrschaften mit Getränke zu bedienen, und für die Reinlichkeit und Vollständigkeit des Credenztisches, (Ital. Credenza, Credenziera, worunter man einen künstlichen Schrank mit einem Tische, die Geräthschaf-

ten zum Trinken darin aufzustellen und aufzubewahren, versiehet: siehe Schenktisch) zu sorgen hat.

Von einer andern Bedeutung des Ital. Wortes Credenza, im mittlern Lat. Credentia, heißt.

Credenz-Schreiben, Credenz-Brief, oder Creditiv, L. Literæ credenciales, Fr. Lettre de créance, oder Lettre en créance, der Vollmachtsbrief oder das Beglaubigungsschreiben, welches der Souverän seinem Gesandten, Minister oder andern Bevollmächtigen, an einen andern Hof mitgiebt, und welches der Gesandte oder Minister daselbst vorzeigen muß, damit ihm und seinem Anbringen Glaube beygemessen werde.

Ehe ein Abgesandter seine Creditive vorgezeiget hat, wird er nicht erkannt, noch zur Audienz gelassen.

Man nennet auch dasjenige Schreiben so, welches eine Obrigkeit für ihre Unterthanen oder sonst ertheilet, und sie dadurch empfiehlt.

Credenz-Teller, Credenz-Tisch, } siehe unter Credenzen.

Credere, (Del) Fr. Du Croire, heißt bey den Kaufleuten so viel, als auf Treue und Glauben, oder auf Credit. Daher bedeutet auch bey ihnen die Redensart: *Del Credere* stehen, Fr. Demeurer du Croire, einem dritten, der dem andern creditiret, für solche Schuldpost, und für alle daher entstehende Schäden und Unkosten gut seyn. Und zwar geschieht solches nach Gelegenheit sowohl in der Waaren- als Wechselhandlung, jedoch mit folgendem Unterschiede.

In der Waarenhandlung heißt del Credere stehen, für die Zahlbarkeit derer, welchen man Waaren auf Credit und für Rechnung eines andern verkauft, gut seyn. Daher müssen sich insonderheit die Commissionärs mit ihren Committenten vergleichen, ob sie del Credere stehen sollen, oder nicht, d. h. ob sie für die Zahlbarkeit der Schuldner, die sie bey dem Verkaufe der Waaren bekommen, oder denen sie solche etwa auf Credit verkaufen möchten, gut seyn sollen. Denn in solchem Falle müssen die Committenten den Commissionärs wegen der großen Gefahr

die sie dabey laufen, eine größere Provision bezahlen, weil diese alsdann jenen die Gelder gut thun müssen, die Waare mag gleich contant, oder auf Credit, verkauft werden. Jedoch kömmt es hiebey lediglich darauf an, wie und nachdem sie sich mit den Committenten verglichen haben. Ferner müssen die Commissionärs mit den Committenten ausmachen, wenn und zu welcher Zeit sie ihnen die für die verkauften Waaren eingehenden oder einzuhebenden Gelder bezahlen sollen. Denn, wenn die Commissionärs nicht del Credere stehen, oder sich verbindlich machen, für die Schuldner gut zu seyn: so müssen sie den Committenten die für ihre verkaufte Waaren eingehenden Gelder, wie und wenn sie solche einbekommen, remittiren, oder aber ihnen Aviso geben, damit sie sich deshalben prävaliren können, da sie entweder Wechselbriefe auf sie ziehen, oder ihnen Ordre geben, sie auf andere Plätze zu remittiren. Wenn aber die Commissionärs del Credere stehen, oder für die Zahlbarkeit der Schuldner gegen die Committenten gut sind: so müssen sie, wegen der Zahlung, eine gewisse Respectzeit oder Nachsicht haben, welche insgemein drey Monate zu seyn pflegt.

Was aber das del Credere stehen bey der Wechselhandlung betrift, so kömmt solches hauptsächlich bey dem Remittiren in Comission vor, und wird alsdann von den Dispositionen und Handlungen gesaget, welche der Negocianten und Banquiers ihre Commissionärs oder Correspondenten für ihre Committenten in ihren Wechselangelegenheiten treffen. Wenn demnach zwischen einem Commissionär und seinem Committenten schriftlich ausgemacht worden, daß der Commissionär del Credere stehen soll: so muß der Commissionär dem Committenten für alle Zufälle der Wechselbriefe, die er an ihn auf seine Ordre oder sonst remittiret, gut seyn. Hat sich hingegen der Commissionär gegen seinen Committenten nicht schriftlich anheischig gemacht, wegen der Wechselbriefe, die er an ihn remittiren möchte, del Credere zu stehen: so kann es ihm, was er auch für Ordres auf die Briefe setzen möchte, nicht schaden, noch auch in Ansehung seines Committenten, sondern nur in Ansehung eines dritten, welcher etwa der Inhaber des Briefes seyn möchte, präjudiciren.

Credit, (den Ton auf dem i) aus dem französischen Credit, und Ital. Credito, und dieß von dem Lat. credere, glauben. 1) Die Ueberredung anderer von unserer Glaubwürdigkeit, im gemeinen Leben. Seine Erzählungen finden bey mir keinen Credit, keinen Glauben.

Im-

Imgleichen, die Ueberredung anderer von der ächten Beschaffenheit einer Sache. Den Credit einer Waare zu erhalten zu suchen. 2) Besonders, die Ueberredung anderer von unserm Vermögen, das zu bezahlen, was wir schuldig sind. Der Mann hat guten Credit, man hat von seinem Vermögenszustande einen guten Begriff. Seinen Credit erhalten. Dem Credite steht der Miß-Credit, Fr. Discredit, entgegen, und saget man von dem, der in Mißcredit gefallen, d. i. bey dem Treue und Glaube verschwunden ist: sein Credit ist todt, sein Credit hat sich verloren, ist gefallen. 3) In noch engerer Bedeutung, der Borg, oder die Handlung, da man in dieser Ueberredung einem andern sein Gut anvertrauet. Jemanden Credit geben, ihm Waaren borgen. Auf Credit Waaren nehmen, (prendre à credit,) oder geben, kaufen oder verkaufen, d. i. auf Borg. Diesem wird entgegen gesetzt das baar oder per content ein- oder verkaufen; siehe Baar. Er hat, oder findet überall Credit, jedermann borgt ihm gern. Daher creditiren, Fr. créditer, Credit geben, Fr. faire credit. Einem Geld, Waaren creditiren, sie ihm borgen. Credit wird auch 4) gar öfters von dem Cours gesagt, welchen die Papiere oder Handelsscheine im gemeinen Handel und Wandel, und absonderlich unter den Kaufleuten, haben. Also sagt man, daß die Billets einer Compagnie Credit bekommen haben, wenn sie von den Kaufleuten gern, und ohne Verlust oder Abzug angenommen werden. Gleichergestalt bedeutet 5) in dem Actienhandel einer Compagnie, die Redensart Credit bekommen, daß sie in einem höhern Preise angenommen und gekauft werden, als sie bey ihrer ersten Errichtung gehabt haben. In solchem Verstande sagt man, daß z. B. die Actien der holländischen ostindischen Compagnie Credit bekommen, wenn sie in der Handlung um 2 und 4, oder auch wohl noch mehr pro Cent höher steigen, oder mehr gelten, als sie vorher gewesen sind. Figürlich be-

deutet Credit, 6) Autorität, Ansehen, Macht, Vermögenheit; imgleichen die Gunst, worin man steht. Er steht bey Hofe in großem Credit, Fr. il a beaucoup de crédit à la Cour, d. i. er gilt viel bey Hofe.

Es giebt eigentlich dreyerley Arten des Credits im Lande. Es ist nämlich 1) der Credit des Regenten und seiner Cassen an und für sich selbst zu betrachten. Sodann ist 2) der öffentliche Credit des Landes hievon zu unterscheiden. Und endlich 3) ist der besondere und allgemeine Credit unter Privatpersonen im Lande zu erwägen. Alle drey Arten des Credits müssen unter einer guten Regierung vollkommen Statt finden, wenn sie diesen Namen in der That verdienen, und der Umtrieb des Geldes und die Wohlfahrt des Staates wahrhaftig befördert werden soll.

Was den Credit des Landesherrn in seinen Cassen insbesondere betrifft, so kann derselbe nicht außer Acht gelassen werden, ohne dem Staate den größten Schaden und Nachtheil zu zuziehen. Wie oft können sich nicht Vorfälle ereignen, wo durch schleunige Aufbringung einer benöthigen Geldsumme, entweder der Staat aus besondern Nöthen und unglücklichen Umständen gerettet, oder besondere Vortheile für denselben erworben werden können, und wo es die Eil und das Geheimniß nicht gestattet, sich durch außerordentliche Abgaben der Unterthanen, oder auf andere Art, zu helfen! Wie oft geschieht es nicht, daß durch Krieg und andere Unglücksfälle, oder durch übermäßigen Pracht, Verschwendung und üble Haushaltung, die landesherrlichen Cassen nicht allein ausgeleeret, sondern auch große Schulden gemacht worden sind, die nun bezahlet werden sollen, aber nicht bezahlet werden können! Wenn nun in solchen Fällen der Credit des Landesherrn und seiner Cassen ermangelt: so sieht es sehr betrübt und oft recht sehr gefährlich aus, zumal, wenn auch der öffentliche Credit des Landes verloren gegangen ist, oder nicht viel

bedeu-

bedeuten und hinreichen will, die Privatpersonen im Lande aber sich in schlechten Umständen befinden, daß sie nicht helfen können. Man pflegt alsdann öfters auf Extremitäten zu verfallen, die allen guten Regierungs- und Cameralgrundsätzen zuwieder sind, zumal wenn unwissende oder ungewissenhafte Rathgeber hinzu kommen. Bey ermangelndem Credit sieht man sich in den Anstalten und Maßregeln zur Glückseligkeit und Aufnahme des gemeinen Wesens allenthalben gehemmet. Die leichtesten Mittel zu Beförderung der Manufacturen, Fabriken, Commercien und des gesamten Nahrungsstandes sind gleichsam versperret. An viele vortreffliche Unternehmungen, die zum wahren Besten des Staates gereichen würden, darf man nicht einmal denken; weil dabey fast allemal erfordert wird, daß sowohl Ausländer, als Einheimische, zu dem guten Treu und Glauben des Regenten und seiner Kammern, und an der pünctlichen Richtigkeit, womit sie ihre eingegangene Verbindlichkeiten, und ihre geleistete Versprechen in den Zahlungen, auf das genaueste erfüllet, ein vollkommenes Vertrauen haben müssen.

Man sieht hieraus, wie nothwendig es ist, daß ein weiser Regent sich in einem vollkommenen Credite zu erhalten suche; und wenn er solchen hat, so ist nichts so leicht, als bey allen Umständen und Bedürfnissen die erforderlichen Summen sofort aufzubringen. Es werden sich allemal Gläubiger genug finden, die ihr Geld freywillig anbieten werden, und man wird es so gar gegen mäßige Interessen erhalten können. Es kömmt aber dieser Credit auf Treue, Glauben und Ehrlichkeit an, mit welcher der Regent und seine Kammercollegia in den besondern Geschäften und Contracten mit Privatpersonen verfahren; und es ist demnach leicht zu beurtheilen, wie übel diejenigen Cameralisten ihren Herren rathen, die um denenselben einen Vortheil zu stiften, den landesherrlichen Pächtern, ihren Erben und andern Contrahenten, allerley Chicanen und Unbilligkeiten unter scheinbaren Vorwänden zufügen. Es hängt jedoch auch dieser Credit größten Theils von richtiger Zahlung der Interessen ab. Denn Fremde und Einheimische, die ihr Geld auf Zinse zu nutzen suchen, halten es so

lange

lange für sicher, und begehren so lange keine Veränderung damit vorzunehmen, als die Interessen davon richtig fallen; folglich kann die Zahlung der Interessen ohne äußersten Nachtheil für den Credit des Regenten und die gesamte Wohlfahrt des Staates nicht unterlassen werden. Es trägt zu dem Credite des Regenten auch vieles bey, wenn es bekannt ist, daß eine gute and ordentliche Wirthschaft geführet wird, und das Finanz- und Cameralwesen in einer guten Einrichtung steht: so wie es einer Privatperson einen guten Credit macht, wenn man weiß, daß sie ein guter Wirth ist. Es ist nicht einmal genug, daß ein Regent gemeinen guten Credit hat; es ist so gar nöthig, daß er Kaufmannscredit hat, und daß ein jeder grofer Kaufmann und Wechsler auf seine Anweisung sofort wichtige Summen auszahlet, weil er versichert ist, daß mit der Wiederbezahlung stündlich eingehalten wird.

Unter dem öffentlichen Credit des Landes pflegt man entweder den Credit des ganzen Landes bey auswärtigen Nationen, oder den Credit der Landesstände und der Cassen, die unter ihrer Direction stehen, oder endlich den Credit einer großen allgemeinen Handlungsgesellschaft, und der Wechsel- und Leihbanken, zu verstehen. Dieser öffentliche Credit ist einem Lande eben so nöthig. Denn, wenn die gesamte Nation, die Landstände, oder eine große Handlungsgesellschaft und die Banken, bey auswärtigen Völkern keinen Credit haben: so werden die auswärtigen Commercien, und folglich die inländischen Manufacturen, Fabriken und Gewerbe, welche auf den auswärtigen Debit großentheils ankommen, in schlechtem Zustande seyn; mithin wird auch die Nahrung und die Circulation des Geldes gänzlich daniederliegen. Die Haltung Treu und Glaubens, und die Vermeidung alles Betruges und aller Ungerechtigkeit gegen Ausländer, sind überhaupt die vornehmsten Mittel, den öffentlichen Credit zu erhalten. Insbesondere aber ist das sicherste Mittel, den Credit der Landstände aufrecht zu erhalten, ohne Zweifel, daß der Hof sich über ihre Cassen und Einkünfte keine Gewalt anmaßet, sondern nur Aufmerksamkeit hat, daß die Direction ihrer

Ange-

Angelegenheiten und ihrer Rechnungen ordentlich geführet werde. Wenn die Ordnung dabey vollkommen Statt findet, so werden auch die Interessen richtig bezahlet werden; und mehr ist zu einem vollkommenen Credite nicht nöthig. Die Erfahrung zeigt, daß in allen Ländern, wo dieses geschieht, die bey den Landständen stehenden Capitalien von den Gläubigern vorzüglich gesucht, und als die vollkommenste Sicherheit angesehen werden. Der Credit der Handlungsgesellschaften hängt eines Theils von dem Plane, worauf sie gegründet sind, andern Theils aber von einer weisen und redlichen Direction und Einrichtung ab. Der Staat muß ihren Credit auf alle Art und Weise aufrecht zu erhalten suchen, weil durch deren Verfall inn- und außerhalb Landes ein Mißtrauen erreget wird, wodurch es hernach sehr schwer wird, neue dergleichen Handlungsgesellschaften zu Stande zu bringen. Der Credit der Banken endlich beruhet auf einer überaus großen und in die Augen fallenden Ordnung, und daß die Wechselbanken es an der Zahlung, die Leihbanken aber es an Bezahlung der Interessen auf dem Punct der Verfallzeit, oder auf die Präsentation der Bancopapiere, niemals ermangeln lassen. Man muß also alle Mittel und Maßregeln anwenden, damit diese Banken durch Verlierung ihres Credits nicht in Verfall gerathen.

Der besondere Credit im Lande ist derjenige, den eine jede Privatperson, sie mag Gewerbe oder Commercien treiben, oder nicht, für sich selbst hat; und er gründet sich nicht allein auf die gute Meinung, die er von dem Zustande seines Vermögens, von seinem Fleiße, Geschicklichkeit und Redlichkeit, andern beyzubringen gewußt hat, sondern auch auf die Beschaffenheit der Gesetze und anderer Maßregeln, welche die Regierung zu Aufrechthaltung des besondern Credits eingeführt hat. Aus denen Meinungen aber, die man von allem Credite der Privatpersonen eines Landes, und insonderheit der

Kauf-

Kaufleute, gefasset hat, erwächst der allgemeine Credit. Dieser ist also nichts anders, als die gute Meinung, die man von den Kaufleuten und andern Privatpersonen eines Landes hat, wegen des ihnen anvertrauenden Geldes und Güter, sowohl in Ansehung des guten Zustandes ihres Vermögens und ihrer Redlichkeit, als auch in Ansehung der guten Gesetze und Anstalten zu Aufrechterhaltung des Credits, völlig gesichert zu seyn. Dieser besondere Credit im Lande ist es vornämlich, worauf es in der Circulation des Geldes am meisten ankömmt. Denn, wenn die vermögenden Personen im Lande ihr Geld und Güter, aus Besorgung des Verlustes, Niemand anvertrauen wollen, und folglich den Gewerbetreibenden Personen die vornehmsten Mittel dazu ermangeln: so muß die Nahrung und der Umtrieb des Geldes nothwendig in schlechtem Zustande seyn. Die Mittel, diesen besondern und allgemeinen Credit zu erhalten, kommen sämtlich auf die Bequemlichkeit und Sicherheit an, womit vermögende Personen ihre Gelder ausleihen können, und auf gute Gesetze und Anstalten, die in dieser Absicht gemacht werden.

Das erste und hauptsächlichste Mittel zur Aufrechterhaltung des besondern und allgemeinen Credits, sind wohl ohne Zweifel gute Gesetze. Diese Gesetze müssen die Schuldner, welche ihrer Schuld geständig, oder derselben durch ausgestellte Documente, oder durch andere zureichende Beweise, genugsam überführt sind, ohne alle Verzögerung und weitläuftige Processe, und im Nothfalle durch strenge Zwangsmittel, zur Bezahlung anhalten. Diese unparteyische und schleunige Handhabung der Gerechtigkeit muß nicht allein bey Wechselbriefen, sondern auch in allen andern Schuldsachen, wo klare Briefe und Siegel vorhanden sind, Statt finden. Doch muß sich diese Strenge der Gesetze nur auf Kaufleute, Fabrikanten und solche Personen erstrecken, die wirklich Gewerbe treiben; denn bey andern Personen

wird

wird solches zur Aufrechterhaltung des Credits gar nicht erfordert, und stimmet auch mit der bürgerlichen Freyheit, und dem Endzwecke der bürgerlichen Gesellschaft, sehr wenig überein. Vor allen Dingen aber werden strenge Gesetze wider die muthwilligen, und durch die Verschwendung oder unordentliche Wirthschaft, oder aus Bosheit und Vorsatz verursachten Bankerotte (s. Th. III, S. 515, fgg.) erfordert. Boshafte und vorsetzliche Bankerottier verdienen, nach Beschaffenheit der Umstände, mit harter Leibes- und Lebensstrafe beleget zu werden: wie dann dergleichen Strafe wirklich in verschiedenen (und insbesondere auch den preußischen) Landesgesetzen darauf gesetzt ist.

Diejenigen aber, welche durch offenbare Verschwendung, Hochmuth und unordentliches Leben, ein Falliment machen sollten, wenn sie nicht ebenfalls eine Leibesstrafe verdienen, wenigstens in immerwährender Verachtung gehalten, und niemals wieder zugelassen werden, Handlung oder Gewerbe zu treiben. Allein, man pflegt nicht allein solche Falliten, sondern sogar auch vorsetzliche Bankerottier, die gemeiniglich vor den Ausspruch des Bankerots ein gutes Vermögen bey Seite zu bringen suchen, wovon sie hernach reichlich leben können, für ehrliche Leute passiren zu lassen, die wohl noch dazu diejenigen, die ihnen Vorwürfe machen, von den Richtern bestrafen lassen können; ja, man geht öfters so weit, daß man solchen Leuten Ehrentitel und Bedienungen giebt, weil man glaubt, daß man selbige, da sie Kaufleute gewesen sind, in Manufactur- und Commerciensachen gebrauchen könne. Hingegen verdienen diejenigen, welche durch erweisliche Unglücksfälle außer Stand gesetzet werden, ihre Gläubiger zu befriedigen, ein wahres Mitleiden; und da sollte man bey solchen nahen Falliments, in Betrachtung der schädlichen Folgen für das Land, alle mögliche Mittel anwenden, dieselben zu verhüten, ja zuweilen, nach vorgängiger Einsicht der Bücher, und befundener

fundener Beschaffenheit, thätige Unterstützungsmittel nicht versäumen. Man hat Beyspiele, daß zu Verhütung eines großen bevorstehenden Bankerots, die Zahlwoche der Messe ausdrücklich verlängert worden, weil Hoffnung vorhanden war, daß dem Schuldner beträchtliche Geldsummen eingehen würden. Die Gesetze dürfen auch den Wucher und die wucherlichen Contracte nicht außer Acht lassen, als welcher dem Credite äußerst nachtheilig ist.

Hiernächst beruhet die Aufrechterhaltung des Credits gar sehr auf den Maßregeln und Anstalten, welche eine weise Regierung zu ergreifen weiß, um die Privatpersonen, und insonderheit diejenigen welche Handel und Gewerbe treiben, vor den Unglücksfällen in Sicherheit zu setzen. Die Unglücksfälle setzen öfters auch die ehrlichsten Schuldner wider ihren Willen außer Stand, ihre Schulden bezahlen zu können. Wenn aber gleichwohl die Gläubiger dadurch um ihr Geld kommen, so werden sie ungemein mißtrauisch und furchtsam, und wollen, aus großer Vorsichtigkeit, übermäßige Versicherungen haben, wodurch folglich der Credit im Lande sehr leidet; oder man wird die Capitalien, wo man sie nicht gar müßig liegen lassen will, lieber außer Landes senden, wo wieder die Unglücksfälle bessere Anstalten gemacht sind; wodurch alsdann der Umlauf des Geldes im Lande leidet. Man muß also dergleichen Anstalten nicht unterlassen. Hieher gehören die Anstalten wider die Theurung, und die Anlegung wohlversehener und gut eingerichteter Magazine; ferner die verschiedenen heilsamen Assecuranzanstalten wider Feuerhagel- und Wetterschaden, gegen Ueberschwemmungen, Viehsterben, und dergleichen Unglücksfälle mehr; s. Th. II, S. 577, flg.

So wie die Wechsel- und Leihbanken den öffentlichen Credit des Landes befördern, wie oben, S. 429 angemerket worden: so thun sie auch ein gleiches in Ansehung des besondern Credits. Personen von großem

Ver-

Vermögen ist es allemal viel bequemer, wenn sie ihr Geld auf einmal in großen Summen ausleihen können, als wenn sie sich mit vielen einzeln Gläubigern bemühen sollten. Es ist demnach eine Bank in einem beträchtlichen und wohleingerichteten Staate fast unumgänglich nöthig. Ich werde nachher, bey Gelegenheit des Kaufmannscredits, wieder davon sprechen. Auch dienen die Grund- und Hypothekenbücher sehr zur Beförderung des Creditwesens, indem dadurch den Gläubigern vollkommene Sicherheit verschafft wird. Siehe auch weiter unten den Art. Schlesisches Credit-System.

Hrn. v. Justi Policeywissenschaft, I. B. 1 Abschn. 25. Hauptstük. Eben dess. Cameralwissenschaft, I. Th. 2. Hauptst. 2 Abtheil. 2. Abschn. und II. Th. 1 B. 3. Abth. 2 Abschn.
Hrn. H. C. R. Bergius Policey- und Cameralmagaz. II. Th. S. 121, fgg.
Von dem Umlauf und dem Credit, s. den I. Th. der aus dem Franz. übers. Sammlung von Aufsätzen, die größtentheils wichtige Puncte der Staatswirthsch. betreffen (vom Hrn. Pinto aus Amsterdam,) Liegn. und Leipz. 1776. gr. 8. S. 29, fgg.

Ich komme nunmehr auf den Kaufmanns-Credit, d. i. dem Privat- oder besondern Credit, der einem jedem Handelsmann nützlich, ja selbst nothwendig, ist. Dieser Credit ist verschieden, und besteht darin: 1) Daß man einer Person Gelder zu einem willkührlichen Gebrauche leiht, es sey nun gegen die Verpfändung eines Theils, oder aller seiner Güter, auf kurze oder lange Zeit. Dieses kann nur ein halber Credit genannt werden. 2) Wenn man Jemand gegen eine Schuldverschreibung, oder gegen dessen Wechselbrief, auf eine gewisse Zeit Gelder vorschießt. Dieser Credit ist bey den Handelsleuten sehr gebräuchlich. 3) Wenn ein Handelsmann von einem Ausländer Waaren verschreibt, und dafür auf sich, oder auf einen andern, die Gelder ziehen läßt, oder Wechselbriefe einzuschicken verspricht, da inzwischen die Waare gleich abgesandt wird, ehe der Absender noch weiß, ob seine Wechselbriefe bezahlt werden, oder ob die versprochenen Rimessen einkommen werden. Alle andere Arten

des Credits können in diesen dreyen begriffen werden. Der letztere Credit ist indessen der nothwendigste und vornehmste, da ohne denselben keine Handlung getrieben werden kann, oder man müßte Waare und Geld jedesmal gegen einander ausliefern, welches heut zu Tage nicht thunlich, und bey dem Wechselhandel gar nicht möglich ist.

Auf die Erhaltung des Credits zielen beynahe alle Handlungen eines redlichen und Ehre liebenden Mannes. Bey dem Credit sind folgende zwo Hauptregeln zu beobachten:

1. Der Darleiher muß vorsichtig seyn, damit er sein Geld nicht ausleihe, ohne zu wissen, ob und wie er es wieder werde empfangen können. Ist es außerhalb, daß Jemand Credit verlangt, den man nicht genau kennt, so muß man sich nach dessen Umständen bey einem glaubhaften Bekannten erkundigen, und hiebey auch darauf sehen, daß kein Nahrungsneid, noch sonst eine persönliche Abneigung, bey demjenigen obwalte, den man um Rath fragt. An Einheimische ist es besser, als an Ausländer borgen; man kennt sie besser, und kann aus ihrer Aufführung einigermaßen schließen, wie weit denselben zu trauen ist. Es ist ferner sicherer, an Leute von Mittelstande, als an hohe Personen zu borgen; wenn man diese anklagen muß, so ist solches mit mehreren Schwierigkeiten verknüpft; und es fehlt denselben selten an Gelegenheit, sich zu rächen. Die Klugheit setzt bey jedem Geschäfte die Absicht eines Gewinns voraus, und nie wird sie große Vortheile suchen, wenn man sich nicht in dem Stande befindet, einen großen Verlust ertragen zu können.

2. Man muß sich auf den guten Glauben, die Treue und Redlichkeit des Debitors oder Schuldners verlassen können. So lange auf die Erfüllung der Gesetze gehalten wird, sind Treue und Redlichkeiten annehmliche Sicherheiten. Das Verbrechen ist dennoch leicht, und würde noch öfter begangen werden, wenn nicht ein jeder den Nutzen eines guten Namens, und des daraus fließenden Credits, zu erkennen wüßte. Der kleine Haufen der Betrüger ist theils bekannt, theils wird er durch die Gesetze im Zwang gehalten; und diejenigen, die ohne ihr Verschulden dahin gebracht werden, andern einen Schaden zu zufügen, gehören nicht in diese Classe.

Aus dem Wechselhandel kann man den besten Begriff von dem großen Nutzen und von der Nothwendigkeit des Credits ersehen. Alle Wechselbriefe sind gleich-

sam Creditbriefe, vermittelst deren der eine dem andern bezahlt, gleich als ob es mit baarem Gelde geschehe, da doch die Wechselbriefe keinen reellen Werth haben, so lange sie nicht acceptirt sind, und auch dann, wann sie angenommen worden, noch ungewiß ist, ob sie bezahlt werden. Es ist also der Credit, oder das Vertrauen, welches einer in den andern sezt, das Mittel, wodurch einem solchen Papiere eine Gültigkeit beygelegt wird, die in demselben nicht wirklich ist.

Dem Credit ist die so nüzliche Erfindung und die Fortdauer der Banken zuzuschreiben. Alles, was in einer Bank verrichtet wird, gründet sich einzig und allein auf das Zutrauen; und dieses giebt den Handelsleuten Gelegenheit, die Bezahlungen, die sie zu leisten oder zu empfangen haben, auf eine bequeme Art zu verrichten. Die Bancozettel laufen in dem Lande um, und dienen den Menschen, die keine Wissenschaft von den Wechselbriefen haben, anstatt baaren Geldes, unterdessen daß die Bank ihren Nuzen in dem Umlaufe solcher Papiere findet. Der Umlauf gründet sich allein auf das Vertrauen, daß ein solcher Zettel eine sichere Einlösung zu erwarten hat, wann er bis in die Bank zurük läuft. Die Banken befördern und erleichtern also durch den Credit den Umlauf der Gelder, und sind gleichsam die Cassen aller derjenigen, welche Rechnungen in den Büchern der Bank haben.

Der Credit, den eine Person gegen bloße Verschreibungen oder gegen Wechselbriefe erhält, kann von größerm Umfange seyn, als derjenige, der sich auf Hypotheken oder Unterpfänder gründet. Diese können bey einem wahren Handelsmann, der seinen Reichthum zur Betreibung seiner Handlung anwendet, so beträchtlich nicht seyn, daß sich große Summen darauf aufnehmen lassen. Der Credit aber, welcher sich einzig und allein auf das Vertrauen gegen die Person gründet, ist weit unbeschränkter. Er fordert keine andere Sicherheit, als einen ordentlichen Lebenswandel, fleißige

Betreibung der Geschäfte, und den Character eines aufrichtigen und redlichen Mannes; und dieses sind die besten Hypotheken. Wer in dem Besitz eines guten Namens ist, den man dadurch erlangt, dem wird es nie an Credit fehlen; ihn zu unterhalten, ist leicht, wenn man die Regeln der Klugheit und insonderheit eine vernünftige Vorsichtigkeit nie aus den Augen setzt. Der Credit eines Mannes hängt von seinem Wohlstande ab. Die Sparsamkeit kann denselben sehr befördern; sie ist eine Tugend, die allen Menschen heilsam, insonderheit aber angehenden Kaufleuten nothwendig ist, und vornämlich solchen, die wenig Vermögen besitzen. Die ersten Jahre sind diejenigen, da sich bey einer alsdann gemeiniglich kleinen Haushaltung am leichtesten etwas ersparen läßt. Gelder, die im Anfange verdient werden, versichern den Wohlstand im Alter; sie geben das Mittel ab, die Unternehmung zu vergrößern, mehr zu verdienen, und dann kann man nach und nach mit den Ausgaben nach dem Verhältnisse des jährlichen Gewinns steigen. Ein Staat begeht einen großen Fehler, wenn derselbe in Friedenszeiten nicht bedacht ist, Schätze zu sammeln, und bey entstehenden Kriege Schulden machen, und denselben mit fremden Geldern führen muß; er wird innerlich schwach werden, wenn er nicht gar zu Grunde geht. Diese Staatsmaxime läßt sich nicht minder auf den Bürger anwenden. Diejenigen irren, die da glauben, Pracht und Pralerey erwerbe den Credit. Der Ruhm wird größer, und das Zutrauen leichter zu erlangen seyn, wenn von einem Handelsmann gesagt wird: Er treibt ansehnliche Geschäfte, und ist kein Verschwender, als wenn es heißt: Er führt einen großen Staat, und treibt wenig Handlung.

Dasjenige, was durch die Sparsamkeit gesammelt wird, muß durch den Fleiß nutzbar gemacht werden. Der Fleiß äußert sich aber nicht darin, auf einmal große Geschäfte anzufangen, sondern vielmehr, wenn man die-

jenigen,

jenigen, die man zu treiben gedenkt, mit Ordnung und Nachdruck führt. Doch aber müssen alle Unternehmungen, ehe man zur Ausführung schreitet, mit Klugheit überdacht werden. Eine einzige Unbesonnenheit, die sich in den Geschäften darthut, kann dem Credit schon einen Stoß beybringen, welcher schwer zu verschmerzen ist; und man muß dann nicht selten zu unangenehmen Mitteln schreiten, den Schaden zu heilen. Sehr unverantwortlich ist es, bey schlechten Umständen und abnehmendem Credit, sich durch eine Heurath zu helfen suchen. Nur selten erreicht man seinen Endzweck; und ist es nicht besser, wenn Jemand einmal schlecht steht, sich allein unglücklich zu sehen, als eine unschuldige Person zur Mitgenossin eines vor Augen liegenden Verderbens zu machen?

Nach den Regeln der Klugheit, soll man vorzüglich mit Menschen handeln, die selbst in gutem Credit stehen. Muß man nach dem Laufe der Geschäfte an dieselben borgen, so ist die Forderung sicher; kauft man Waaren von denselben, so können sie diese wohlfeiler als andere verkaufen, und leichter borgen, oder einige Zeit auf die Bezahlung warten, wenn es die Umstände erfordern. Ihren ehrlichen Namen zu erhalten, werden sie den Betrug scheuen, den ein anderer, der sich erst zu bereichern sucht, vielleicht als ein erlaubtes Mittel dazu ansieht. Und eben der Handel und der Umgang mit Menschen, die in gutem Ruf stehen, vermehren den Credit, insonderheit wenn es redliche Freunde sind. Ihr bekannter guter Character wird ihrer Recommendation Nachdruck geben, und auch dadurch können sie so nutzbar werden als baare Gelder.

Zur Erhaltung eines erworbenen Credits, und so auch zur Erlangung desselben, ist rathsam, daß man nicht zu viel auf Zeit kaufe. Wenn solches bekannt wird, so schmälert es den Credit sehr, und die Interessen machen die Waaren theurer, als sie seyn sollten. Hiezu

kann noch die Gefahr kommen, daß die Gläubiger alle, oder ein Theil davon, zugleich bezahlt seyn wollen; alsdann müssen die Waaren für halbes Geld verkauft oder versetzt werden, um Geld zu machen; und wird dieses ruchtbar, so ist es um den Credit geschehen.

May Einleit. in die Handlungswissenschaft, 1. Th. Alt. und Lüb. 1770. gr. 8. S. 216. fgg.

Vom Credit, s. das 18. und 49. St. der nützl. Beytr. zu den neuen Streitz. Anz. v. J. 1774.

Credit-Briefe, Fr. Lettres de Crédit, sind Briefe, welche die Banquiers oder Kaufleute gewissen Personen, auf welche sie sich verlassen können, zustellen, und wodurch sie dieselben bey ihren Correspondenten an entlegenen Orten recommandiren, daß man ihnen allzeit offene Casse halten, und gegen Vorzeigung ihrer Handschrift und Siegel, imgleichen eines Reverses, oder unter was für einer Bedingung es sey, entweder mit einer gewissen Geldsumme, oder auch überhaupt mit allem, was dieselben nöthig haben oder verlangen könnten, an die Hand gehen möge. Im letztern Fall nennt man dergleichen Creditbriefe offene Wechsel.

Die Creditbriefe haben, ob sie zwar an und für sich keine Wechselbriefe sind, gleichwohl mit diesen einerley Privilegien und rechtliche Vorzüge, Jemanden zur Wiederbezahlung der, Kraft selbiger, empfangenen Summen zu nöthigen. Bey so gestalten Sachen ist gar viel daran gelegen, (absonderlich, wenn die Ordre zu zahlen uneingeschränkt ist,) diejenige Person genau zu kennen, der man dergleichen Brief ausbändiget, weil es sonst gar leicht geschehen kann, daß sie, wenn sie ein unordentliches Leben führt, eine stärkere Summe aufnimmt, als es des Briefes Gebers Vermögen verstattet. Daher es auch allemal besser gethan ist, so viel möglich, eine gewisse Summe zu bestimmen, damit man genau wisse, wozu man sich verbindlich gemacht hat. Ferner ist hiebey zu beobachten, daß man seinen Correspondenten, welche die Gelder verschaffen sollen, von der Abreise der Person, die sie empfangen soll, Nachricht gebe, und ihnen dieselbe zugleich nach ihrer Leibesgestalt auf das genaueste, oder aber ein gewisses unter ihnen bestimmtes Wort, welches der Ueberbringer der Briefe zu sagen hat, beschreibe; inmaßen es sich wohl fügen kann, daß, wenn etwa diese Person unterwegs

getödtet

getödtet und der Creditbrief geraubt würde, sich hernach ein anderer an ihrer statt damit meldete, Gelder ausgezahlt zu bekommen. Kurz, man hat alle Vorsicht zu gebrauchen, damit alle Zufälle, die sich ereignen können, vermieden werden, und die Correspondenten sicher gehen können.

Credit-Casse, Fr. Caisse de credit, heißt, insonderheit in Paris, eine Casse, die zum Behuf auswärtiger Kaufleute, welche der Stadt Paris Wein oder andere Getränke zu führen, angelegt ist. Bey dieser Casse können sie allemal den benöthigten Credit finden, wenn solcher nicht die Hälfte des Werthes der zugeführten Weine oder Liqueurs übersteigt.

Von der eigentlichen Beschaffenheit und Einrichtung dieser Casse, s. Savary Dict. univ. de Comm. Th. I. S. 664, fgg.

Credit-Commission, siehe unter Schuldenwesen.

Credit-System. (Schlesisches) Der letzte Krieg, welcher im J. 1756 seinen Anfang genommen, und nächst unserm Vaterlande keine deutsche Provinz härter als Schlesien betroffen hat, die Münzveränderungen, und andere Nebenursachen, veranlaßten, nach dem im J. 1763 wieder hergestellten Frieden, den Bankerott verschiedener im größten Credit gestandener Gutsbesitzer, welche auf einmal zu zahlen aufhörten, und bey deren Coueurs selbst viele gerichtlich versicherte Gläubiger leer ausgiengen, weil, durch die Verwüstungen des Kriegs, die Güter im Preise gefallen waren, und man sich vielleicht auch mit Ertheilung der Consense darauf, etwas zu willig hatte finden lassen. Die Capitalisten fiengen daher an, bey Ausleihung ihrer Gelder sehr mißtrauisch zu werden; sie addressirten sich an Advocaten, um sich durch deren Rath und Gutachten vor ähnlichen Verlust zu decken; diese zogen dadurch den ganzen Geldverkehr in der Provinz an sich; und bald kam es so weit, daß Niemand, selbst bey der vollkommensten Sicherheit, die nöthigen Capitalien erhalten konnte, wenn er sich nicht vorher mit dem Advocaten oder Prozeueten auf eine für ihn höchst lästige Art abgefunden hat-

te. Die durch dergleichen Wucher und Douceurs ausgesogenen Schuldner kamen mit jeder Versur, zu der sie die List und Gewinnsucht solcher Geldmäkler nöthigten, ihrem Untergange um einen Schritt näher; die Bankerotte vermehrten sich, und in eben der Proportion wuchs auch das Mißtrauen der Capitalisten, dergestalt, daß viele von ihnen ihr Geld lieber in den Kasten verschließen, als sich der Gefahr eines besorglichen Verlustes an Capital und Zinsen, wo nicht ganz, doch zum größten Theile, aussetzen wollten. Durch diesen Verfall des Credits, war die Circulation des Numeraire im Lande dergestalt gehemmt, daß der Besitzer des ansehnlichsten Landgutes, bey der Aufkündigung einiger wenigen tausend Reichsthaler, aus seinem Eigenthume geworfen, und ein Opfer von der Strenge des Rechtes, oder ein Raub des Wuchers und der Habsucht zu werden Gefahr lief.

Diesem täglich weiter um sich greifenden Uebel konnte nicht anders abgeholfen werden, als durch Wiederherstellung des Credits; und diese zu erreichen, ward das dermalige Landschaftssystem etablirt. Dieses System beruht auf einer Verbindung sämtlicher Stände, vermöge welcher dieselben auf die Güter ihrer Mitglieder bis zur Hälfte des wahren, nach zuverlässigen Grundsätzen bestimmten Werthes derselben, gewisse privilegirte Pfandverschreibungen oder so genannte Pfandbriefe ausfertigen, welche an und für sich Specialhypotheken auf die darin verschriebenen Güter sind, vor diesen aber den Vorzug haben, daß das Universum die Sicherheit garantirt, dem Inhaber eines solchen Pfandbriefes die davon fallenden Interessen halbjährig accurat und ohne alle Kosten bezahlt, ihm das Capital auf jedesmaliges Verlangen mit klingendem Gelde realisirt, und dagegen die Rücksicherheit in dem verpfändeten Gute selbst findet. Der Inhaber eines solchen Pfandbriefes hat also mit dem Debitore privato und Besitzer des darin verschriebenen Fundi gar nichts zu thun; er hat nicht nöthig,

ihn,

wenn er mit Zahlung der Interessen säumig ist, durch die mit vielen Weitläuftigkeiten und Unkosten verknüpfte richterliche Hülfe zu seiner Schuldigkeit bringen zu lassen; er risquirt niemals, in einen Concurs verwickelt zu werden; sondern, er hält sich wegen Capital und Zinsen lediglich an das Universum, welches ihm dafür haften, und für seine Befriedigung unentgeldlich Sorge tragen muß.

Die eigentlichen Grundsätze und die Einrichtung dieses Creditsystems, sind in der an den Etatsminister von Carmer unterm 29. August 1769 erlassene Cabinetsordre auf das deutlichste entwickelt, und die Wichtigkeit der Sache erfordert, daß ich gedachte allerhöchste königliche Cabinetsordre hier wörtlich einrücke, zumal da dieselbe in der gewöhnlichen Edictensammlung nicht befindlich ist.

Königliche Cabinetsordre,

die Wiederherstellung des landschaftlichen Credits betreffend.

Mein lieber Etatsminister v. Carmer! Da Ich wahrgenommen, daß der bey dem schlesischen Landadel sich äußernde Geldmangel hauptsächlich von dem Verfall des Credits herrührt, daher aber vorzüglich der unproportionirten Verpfändung der Landgüter, und den Weitläuftigkeiten und Kosten, in welche die Creditores bey entstehenden Concursen verwickelt werden, zuzuschreiben sey: so habe Ich, um diesem Uebel aus dem Grunde abzuhelfen, und sowohl den gemeinen Landescredit, als den Credit eines jeden Particuliers, auf eine solide Art zu retabliren und auf alle künftige Zeiten zu befestigen, Mich resolvirt, Meine getreue schlesische Stände in eben die vortheilhafte Verfassung zu setzen, in welcher Meine churmärkische Landschaft ihren Credit und gemeinschaftliches Wohl bisher unterhalten und befördert hat. Ich will also, daß die Stände eines jeden Fürstenthums unter sich, und sodann sämtliche Fürstenthümer zusammen in Verbindung treten, und ein gemeinschaftliches Landes-Collegium etabliren, welches alles, was zur Erhaltung

des öffentlichen Credits erforderlich ist, respiciren, und nach bestem Vermögen frey und ungehindert betreiben möge.

Die Grund- und Hypothekenbücher mögen zwar nach der alten Landesverfassung ferner unter der Aufsicht und Direction der Regierungen verbleiben, und das gesamte Hypothekenwesen auf den bisherigen Fuß fortgeführt werden. Es sollen aber diese Collegia ohne Zuziehung, Genehmigung und Unterschrift der Fürstenthums- oder Kreisbevollmächtigten, zu deren District das zu verpfändende Gut gehört, keine zum Cours bestimmte Pfandbriefe ausfertigen.

Unter denen zum Cours bestimmten Pfandbriefen verstehe ich diejenigen Hypotheken-Instrumente, welche unter der Garantie der Landschaft künftig bey Güter-Käufen, Capitalzahlungen und andern dergleichen Fällen, nach dem Beyspiel der ehehin in dem Fürstenthum Schweidnitz und Jauer gewöhnlich gewesenen ledernen Briefe (*) genommen und gleich dem baaren Gelde circulirt werden.

Wenn Jemand dergleichen ledernen Pfandbrief auf sein Gut stellen lassen will, so muß er sich zwar, wie bisher gewöhnlich, bey den Regierungen melden; diese aber müssen desselben schriftliches Gesuch, mit Beyfügung eines Extracts aus den Hypothekenbüchern, dem Ausschuß des Fürstenthums oder Kreises, unter welchen das zu verpfändende Gut gehört, zur nähern Untersuchung communiciren.

Die Untersuchung, auf welche es hauptsächlich ankömmt, hat eigentlich nur den Werth des zu verpfändenden Guts zum Vorwurf. Denn, was sonst schon für

(*) Diese Briefe wurden wegen ihrer Ausfertigung auf Pergament also genannt, und waren nichts anders, als von den Landesämtern oder Regierungen besonders consentirte Hypothekeninstrumente. Sie hatten vor den gewöhnlichen Pfandverschreibungen nur dieses zum voraus, daß solche, bey Vertretung des Collegii, niemals über die Hälfte des Werthes, wofür das Gut gekauft worden, ausgefertigt werden durften, und daß es eben aus diesem Grunde etwas ganz unbekanntes war, einen solchen ledernen Brief bey entstandenen Concurs leer ausgehen zu sehen. Sie erhielten übrigens zwar die Interessen auch während dem Concurs; allein, von dem Beytrage zu den dießfälligen Kosten waren sie nicht ausgeschlossen.

für Schulden, *Cautiones* und *Onera* auf denselben haften, constiret mit Zuverläßigkeit aus den Hypothekenbüchern. Ob nun zwar in diesen Büchern auch das letzte Kauf-*Pretium* aufgeführt wird, so beweiset dasselbe doch nicht allemal den wahren Werth eines Gutes, und also ist es zur Sicherheit der gemeinen Landschaft, welche dergleichen Pfandbriefe garantirt, nothwendig, daß sie sich davon durch eine genaue Taxe vollkommen überzeuge.

Die in dieser Absicht aufgenommenen Taxen müssen nicht, wie bisher, willkührlich, sondern nach gewissen in jedem Kreise besonders festzusetzenden *Principiis* gefertigt werden

Weil die Landschaft eines jeden Fürstenthums für die Sicherheit ihrer Pfandbriefe stehen, und also selbst beurtheilen muß, wie hoch sie ihre Güter taxiren können: so überlasse ich den Ständen eines jeden Kreises und Fürstenthums, die in diesem Stücke erforderlichen *Principia* zu reguliren und festzusetzen. Es müssen sich aber sämtliche Fürstenthümer förderſamst darüber vereinigen, ob sie, in ihren Taxen und Pfandbriefen, das nach dem Münzfuß *de Ao.* 1764 ausgeprägte Courant, oder aber die in dem Banco-Edict bestimmten Pfunde annehmen und zum Grunde legen wollen.

Die wirkliche Ausfertigung der ledernen Pfandbriefe soll jährlich zweymal, nämlich *Termino* Weihnachten und Johannis, in Gegenwart des Fürstenthums-Deputirten, bey der Oberamtsregierung eines jeden Departements vorgenommen werden.

Die Landschaft muß, ihrer eigenen Sicherheit wegen, mit den unter ihrer Garantie ausgefertigten Pfandbriefe die Hälfte des wahren Werthes der zu verpfändenden Güter nicht übersteigen; auch des bequemen Verkehrs und der Intereſſenzahlung halber, die Pfandbriefe nicht leicht unter 20, und nicht über 1000 Rthlr. ausfertigen lassen.

Bey Ausfertigung der privilegirten Pfandbriefe muß ein beständiges und allgemeines Formular zum Grunde gelegt, sämtliche Pfandbriefe, wie solche zu diesem oder jenem Gute gehören, nach der Zeit ihrer Ausfertigung numerirt, von den anwesenden Commissariis unterschrieben und besiegelt, überhaupt aber mit möglichster Behutsamkeit gegen alle Verfälschungen expedirt werden.

Das

Das Pergament, auf welches die Pfandbriefe gefertigt werden, muß zugleich soviel Raum haben, daß auch das Datum der Interessenzahlung durch mehrere Jahre darauf vermerkt werden könne. Die expedirten Pfandbriefe müssen sowohl in das Hypothekenbuch, als in das landschaftliche Register, eingetragen, und, daß diese Intabulation wirklich geschehen, auf dem Pfandbriefe selbst vermerket werden.

Dergleichen Pfandbriefe werden von dem Besitzer des verpfändeten Gutes der Landschaft mit 5 pro Cent verzinset; die Stände eines jeden Kreises müssen, in Ansehung der von ihnen ausgefertigten privilegirten Pfandbriefe, für die Einziehung und Abführung der Interessen sorgen; und Ich will geschehen lassen, daß sie sich zur Ersparung der Kosten, der in Meinem Solde stehenden Kreisamtsbedienten, in so fern solches ohne Nachtheil ihres bisherigen Dienstes geschehen kann, mit gebrauchen mögen.

Der Inhaber eines Pfandbriefes hat also mit dem Besitzer des ihm *specialiter* verpfändeten Gutes nichts zu thun, sondern muß sich, seiner zu fordern habenden Interessen halber, schlechterdings an die Kreis- oder Fürstenthumscasse halten, welche auch allein die Interessen zu erheben, das Recht hat. Sollte diese mit Abführung der Interessen nicht gebührend folgen: so muß die in Breslau zu etablirende Haupt-Landschafts-Commission dieselbe mit allem Ernst zu besserer Ordnung anhalten, und *eventualiter* selbst denen *Creditoribus*, auf Kosten des *morosen* Kreises Satisfaction leisten; wie Ich dann auch Meine Regierungen und den zu ernennenden Landschaftspräsidenten, darauf zu halten aufs nachdrücklichste beordern werde. Es versteht sich übrigens von selbst, daß dergleichen extraordinäre Kosten, welche durch den Verzug der Interessenzahlungen verursacht werden, zuletzt dem oder denjenigen Kreiseinsassen, welche mit ihren Interessen in Rückstand verblieben sind, zur Last fallen; und haben die Interessen und Kosten, in dergleichen Fällen, mit dem Capital einerley Recht und Priorität auf das verpfändete Gut.

Die zur Landschaftscasse deputirten *Commissarii* sollen das Recht haben, sogleich nach Ablauf des zur Interessenzahlung bestimmten Termins, den *morosen Debitorem*,

rem, durch Verfügung der Sequestration auf den verpfändeten *Fundum*, zur Zahlung anzuhalten.

Damit aber die Landschaft von den abnehmenden Vermögensumständen, oder der schlechten Wirthschaft ihrer Kreis-Einsassen in Zeiten unterrichtet, und in Beobachtung ihrer Pflichten zur Sicherheit des Publici nicht behindert werde: so sollen alle Realexecutiones, welche von Seiten der Landes-Collegiorum gegen den Besitzer eines der Landschaft verpfändeten Guts decretirt worden, den Kreisdeputirten zur Vollstreckung aufgetragen werden; diese aber müssen die denen Land- und Justizräthen vorgeschriebene Legalitäten dabey auf das genaueste beobachten.

Bey entstehendem Concurs über das Vermögen des Besitzers eines der Landschaft verpfändeten Gutes, bleibt die Landschaft in der Possession und Administration desselben, und darf, ehe sie ihrer Interessen wegen befriedigt ist, *ad massam Concursus* nichts verabfolgen lassen.

Es versteht sich aber von selbst, daß die Landschaft oder Kreisdeputation, während ihrer Administration des verpfändenten Gutes, ordentliche Rechnung führen, solche gehörig ablegen und justificiren, auch bey entstandenem Concurs das Erforderliche mit der Regierung, wo der Proceß schwebt, concertiren müsse.

In Fällen, wo die Execution oder Sequestration von der Landschaft selbst veranlaßt worden, wird die Rechnung dem *Debitori* bey der Landschaft, in Fällen aber, wo die Execution von der Regierung verordnet worden, wird auch bey der Regierung die Rechnung abgelegt.

Weder der *Creditor*, welcher dergleichen privilegirte Pfandbriefe in Händen hat, noch auch die Landschafts-Casse, welche jenen vertreten muß, sollen jemal in den Concursproceß verwickelt werden. Es ist auch deren Adcitation unnöthig, weil das Quantum der auf dem Tridegut haftenden privilegirten Schulden, und des davon zu prästirenden halbjährigen Interessenbetrages schon durch die Hypothekenbücher sattsam bekannt und justificirt ist.

Die Landschaft trägt daher auch zu den Communkosten nichts bey, und nimmt ihre eigene Sequestrations-Kosten, so wie die Interessen, aus dem sequestrirten Gut.

Sollte sich der Fall ereignen, daß dergleichen in Concurs gerathenes Gut einen totalen Ruin erlitten hätte, und also bey der Sequestration nicht einmal die Hälfte seines

wahren

wahren Werthes verzinsen könnte: so haftet auch das übrige Vermögen des *Debitoris* für die Sicherheit dieser nach der Concursordnung zur dritten Classe gehörigen privilegirten Schulden; also daß die Communmasse sowohl die Interessen, als was zur schleunigen Wiederherstellung des Guts erfordert wird, vorzuschießen gehalten ist.

Sollte die Concursmasse zur Retablirung des Gutes und Bezahlung der Interessen nicht hinlänglich seyn: so muß die Landschaft, welche dieses Gut vornämlich angeht dazu Rath schaffen, und sich bey dem künftigen Verkauf desselben wieder bezahlt machen.

Ob Ich nun zwar überzeugt bin, daß ein jeder, der die besonderen Avantagen dieser privilegirten Pfandbriefe einzusehen im Stande ist, solche, bey Zahlungen von einiger Beträchtlichkeit, allemal lieber als klingendes Geld, welches ihm ohne Nutzen und mit Gefahr in seinem Kasten erliegt, annehmen werde: so will Ich dennoch, um der Sache ein vollkommenes Genüge zu leisten, ein zum Unterhalt armer Wittwen und Waisen von mir bestimmtes Capital, welches nur mit 2 pro Cent verzinset werden darf, Meiner schlesischen Landschaft zu einem beständigen Realisationsfond aussetzen, und derselben Administration überlassen.

Weil aber zu befürchten steht, daß das von der Gründlichkeit dieser Einrichtung und den außerordentlichen Vortheilen der privilegirten Pfandbriefe nicht genugsam informirte und allzeit mißtrauische Publicum, beym Anfang dieses heilsamen Werkes, die Realisationscasse allzu sehr überlaufen, und auf einmal vielleicht viele Millionen baares Geld, zu seinem eigenen Schaden, verlangen und fruchtlos erliegen lassen möchte: so ist es nothwendig, daß vor der Hand nur ein gewisser Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur Realisation bey dieser Casse qualificirt, und also von denjenigen Pfandbriefen unterschieden werde, welche als ordentliche Capitalsdarlehne anzusehen sind.

Es ist also Meine Willensmeinung, daß vor der Hand nur der 10te Theil der auszufertigenden Pfandbriefe zur promten Realisation bey mehr gedachter Casse qualificirt werden solle. Ich will sagen daß, wenn nach dem Befinden der Landschaft auf ein Rittergut von 40000 Rthlr. Werths die verlangten Pfandbriefe bis auf 20000 Rthlr. ausgefertigt werden sollen, von diesem Quanto nur

2000

2000 Rthlr. in solchen Pfandbriefen verschrieben werden, welche eigentlich zur Realisation bey der Casse qualificirt sind. Um nun aber diese zur Realisation qualificirten Pfandbriefe von den übrigen Capitalpfandbriefen zu unterscheiden, so müssen erstere nicht höher, als auf 20, 40, 60, 80 und 100 Rthlr. die Capitalpfandbriefe aber allemal über 100 bis 1000 Rthlr. gestellt werden.

Auch wäre es nicht unbillig, daß, wenn die gröseren Pfandbriefe nur mit 5 pro Cent verzinset werden, die kleineren zur Realisation in dem öffentlichen Fond bestimmten, vor der Hand, und bis mehreres Geld im Publico seyn wird, mit den bisher landüblichen 6 pro Cent verinteressirt würden. Hiedurch würde die landschaftliche Realisationscasse von dem muthwilligen Ueberlauf der Realisationsforderer am zuverlässigsten befreyt, die in der Casse eingegangenen Pfandbriefe aber bald debitirt, und der Realisationsfond jederzeit wieder zusammen gebracht werden können.

So wie ein jeder *Privatus*, welcher seine in Händen habende Pfandbriefe der ständischen Kreis- oder Landschaftscasse in den halbjährigen Terminen präsentiret, die darauf verfallenen Interessen erhält: so werden auch der Realisationscasse alle bey derselben nach Ablauf des halben Jahrs befindliche Pfandbriefe verinteressirt, und diese dadurch in den Stand gesezt, den ihr von Mir anvertrauten Armenfond mit 2 pro Cent verzinsen zu können.

Die Inhaber sowohl der großen als kleinen Pfandbriefe, können ihre Interessen in den ersten 14 Tagen nach der Verfallzeit bey der Deputation des Kreises, auf welchen ihr Pfandbrief lautet, oder aber, wenn es ihnen gelegener wäre, in der Hauptlandschaftscasse erheben.

Es müssen also die Deputirten eines jeden Kreises dafür sorgen, daß diejenigen Interessengelder, welche binnen den ersten 14 Tagen nach der Verfallzeit von den Inhabern der von ihnen ausgefertigten Pfandbriefe nicht abgefordert worden, sogleich in die Generallandschaftscasse, welche, wie wohl zu bemerken, von der Realisationscasse ganz unterschieden ist, abgeschickt werden.

Wie nun nach wiederhergestelltem Credit, der bisherige generirte Verkehr zwischen dem Landmann und Capitalisten von neuem belebt werden, und ein jeder sein aus Furcht

des

des Verlustes bey sich verschlossenes baares Geld gern auf dergleichen sichere und nie der geringsten Chicane ausgesetzte Pfandbriefe herausgeben, ja ein jeder Particulier seinen bey sich verschlossenen Nothpfennig, wenigstens zum Ankauf der zur Realisation qualificirten Pfandbriefe anwenden wird: so ist kein Zweifel, daß sich das klingende Geld im Publico vermehren, und also die bisher allzu hoch gestiegenen Interessen wieder auf einen gemäßigtern Fuß herunter fallen werden.

In diesem Fall werden die Besitzer adelicher Güter die auf 6 pro Cent ausgefertigten Pfandbriefe wieder ablösen, und ihre Condition, in Ansehung der Interessenzahlungen, je länger je mehr verbessern können.

Der Debitor kann den Inhaber seiner Pfandbriefe bey Gelegenheit der halbjährigen Zinsenzahlung, wo alle Pfandbriefe auf die künftig näher zu bestimmende Art producirt werden müssen, erfahren, und dieselbe sodann entweder mit baarem Gelde, oder mit einem andern aufgekauften Pfandbriefe, einlösen.

Es wird auch nicht an Gelegenheit fehlen, daß die Landschaft, vermittelst dieser Pfandbriefe, auswärtige Capitalien für weit geringeres pro Cent erhalten, und sich also dadurch mit der Zeit selber einen beträchtlichen Fond zur Bestreitung der Kosten, und merklichen Avantage der sämtlichen Noblesse, verschaffen könnte.

Sobald das Publicum durch eigene Erfahrung überzeugt seyn wird, daß es mit den Pfandbriefen eben so viel und noch mehr, als mit klingendem Gelde, ausrichten kann, so wird der dem Lande bestimmte Realisationsfond auch einen Theil der großen Pfandbriefe zu realisiren hinlänglich seyn; inzwischen aber wird es der Landschaft nicht schwer fallen, denjenigen Inhabern der grössern Pfandbriefe, welche, wenn sie baares Geld nöthig haben, sich nicht selbst zu helfen wissen sollten, nach einer halbjährigen Aufkündigung, ihre Instrumenta auf andere Art realisiren zu lassen.

Ob Ich nun zwar der allgemeinen Sicherheit wegen festgesetzt habe, daß kein Landgut über die Hälfte seines Werthes mit dergleichen privilegirten Pfandbriefen belastet werden solle: so will Ich doch, daß denen Besitzern der Landgüter, welche mehrere Schulden haben, als die Hälfte des Werths ihrer Güter beträgt, deswegen nicht

alle

alle fernere Verpfändungen verschränkt seyn sollen. Es versteht sich aber von selbst, daß dergleichen unprivilegirte Pfandverschreibung, welche allein von den Oberamtsregierungen nach der bisher gewöhnlichen Form ausgefertigt worden, aus den extraordinären Vorrechten, so den ledernen Briefen durch die Garantie der Stände beygelegt sind, keinen Theil haben. Sie dürfen also wider Willen des Creditoris in keinen Zahlungen angenommen, noch jemals zu Realisation präsentirt werden; sie haben an der landschaftlichen Garantie keinen Theil, und kommen in Concursprocessen nicht eher zur Perception, als bis den vorstehenden privilegirten Pfandbriefen ein vollkommenes Genüge geschehen ist.

Durch diese Verfügung wird auch die bisherige Concurs- und Hypothekenordnung in keinem Stücke abgeändert. Denn die hypothekarischen Creditores haben bisher ihre Befriedigung an Capital und Interessen nach der Ordnung ihrer Intabulation zu fordern gehabt, und sie werden auch künftig solche in eben der Ordnung erhalten. Das alte schlesische Landesgesetz, welches den hypothekarischen Gläubigern die Interessen auch während des Concurses nach ihrer Ordnung zueignet, subsistirt noch, ob es gleich bisher nicht aller Orten gebührend beobachtet worden; und es soll auch künftig, insofern die Concursmasse dazu hinreichet, sämtlichen intabulirten Gläubigern zu gute kommen.

Daß die unter landschaftlicher Gewährleistung ausgefertigten Pfandbriefe von allem Beytrage zu den Concurskosten befreyet bleiben, ist um so billiger, weil die Inhaber dergleichen Pfandbriefe mit dem Concurs nichts zu thun haben, und also bey demselben keine Kosten veranlassen. Diejenigen Landesstände, deren Güter jetzt schon mit Hypotheken beschwert sind, können solche bis auf die Hälfte des Werthes ihrer Güter in privilegirte Pfandbriefe umschreiben lassen, und also in so weit ihre Creditores damit abzahlen, und sich des 6ten pro Cent entheben.

Die Capitalisten, welche ihre Gelder ohne die Garantie der Landschaft, oder über die Hälfte des Werthes eines Gutes auslehnen wollen, haben den Vortheil, daß sie wie bisher 6 pro Cent Interessen nehmen können; auch wird künftig der Ueberfluß an klingendem Gelde, den Capitalisten, welche ihre Baarschaften gegen Pfandbriefe

nicht mehr unterbringen können, solche ordentlichen und in gutem Rufe stehenden *Debitoribus* auch über die Hälfte des Werthes der Güter zu creditiren, noch leichter machen, also daß Niemand mehr mit Recht über einigen Geldmangel zu klagen Ursache haben wird.

Da es sich ereignen könnte, daß ein Pfandbrief seinem Eigenthümer verloren gienge: so muß er solches sogleich der Kreis- oder Fürstenthumsdeputation, von welcher der Pfandbrief ausgefertigt worden, anzeigen, damit dieselbe bey der halbjährigen Interessenzahlung, wo alle Pfandbriefe producirt werden, nicht nur darauf Acht habe, von wem dieser Brief präsentirt worden, sondern denselben auch so lange zurück halte, bis es ausgemacht ist, wem dieser Pfandbrief eigentlich gehöre. Sollte der Präsentant eine verdächtige oder unsichere Person seyn, so mag die Landschaftsdeputation denselben so lange in Arrest nehmen lassen, bis er ausgewiesen hat, von wem er solchen Brief erhalten; dieser vorhergehende Besitzer wird alsdann auf gleiche Art zur Ausweisung seines *Tituli possessionis* angehalten, und in der Untersuchung so ferner fortgegangen, bis derjenige gefunden wird, welcher sich zu legitimiren ferner nicht im Stande ist; also daß dergleichen Pfandbrief, wenn er auch gestohlen werden sollte, doch wieder an seinen rechten Eigenthümer kommen muß, oder wenigstens seinem Besitzer niemals nutzen kann. Sollte aber dergleichen Pfandbrief, es sey durch Feuer oder durch andere Art verloren gehen, so wird derselbe durch öffentliche *Proclamata* aufgehoben, und sodann nach Ablauf einer zu bestimmenden Zeit gewöhnlichermaßen mortificiret, dem Eigenthümer aber an die Stelle des verlornen ein neuer Pfandbrief von der Landschaft ausgefertiget.

Da endlich aber noch zu besorgen stehet, daß, sobald das Publicum von den Vortheilen der privilegirten Pfandbriefe informirt ist, ein jeder Creditor dergleichen Pfandbriefe verlangen, und ehe die Commissarien mit deren Expedition fertig werden können, auf ihre Debitores andringen, und dadurch viele Weitläuftigkeiten und Kosten verursachen möchten: so werde ich Meine schlesische Regierungen dahin anweisen, daß dergleichen ungeduldigem Zudringen auf eine der Sache gemäße und billige Art vorgebogen werde.

Wie Ich nun die zum Besten Meiner getreuen schlesischen Stände hegende Absichten hiedurch genug erklärt habe: so will Ich, daß ihr dieselben ferner davon benachrichtigen, und zu näherer Regulirung der Sache aus jedem Fürstenthume, welches an dieser Einrichtung Theil nehmen will, einige von ihren Mitständen genugsam instruirte und bevollmächtigte Deputirte zu gelegener Zeit nach Breslau erfordern, und mit denselben überlegen sollet, wie die Verfassung der Landschaften in Ansehung ihrer Verbindungen unter einander, ferner ihrer Zusammenkünfte, Ausfertigung der Pfandbriefe, Administration der Cassen, und überhaupt des ganzen Systems am füglichsten reguliret, und das allgemeine Wohl mit möglichster Ersparung der Kosten am zuverlässigsten erhalten und befördert werden könne.

Ich erwarte also hierüber künftig Euren nähern und umständlichen Bericht; und bin Euer wohlaffectionirter König.

Breslau,
den 29sten August, 1769. **Friederich.**

Dieser allergnädigsten königlichen Cabinetsordre zufolge haben des geheimen Etats- und Justizministers, wie auch Chefpräsident des breslauischen Oberamtes, Freyherrn von Carmer Excellenz, als ein Patriot im vorzüglichsten Verstande, vermittelst Ihrer weisesten und den landesväterlichen Absichten unsers grosen Monarchen vollkommen entsprechenden Einrichtungen das schlesische Creditsystem auf die erwünschteste und glücklichste Weise zu Stande gebracht, wovon die zu Breslau im J. 1770 auf 14 Quartbogen ans Licht getretene Gedanken eines Patrioten über den Entwurf zur Wiederherstellung des allgemeinen Credits des schlesischen Adels, ingleichen das schlesische allergnädigst confirmirte Landschaftsreglement *de dato* Breslau d. 9. Jul. 1770 redende Beweise, und gedachtem würdigsten Hrn. Minister zum Ruhm auch auf die spätesten Zeiten gereichende Denkmäler sind.

Vielleicht dürfte es einigen meiner Leser nicht unangenehm seyn, wenn ich sie mit dem Inhalte vorerwähnten schlesischen Landschaftsreglements näher bekannt mache.

Erster Theil. Von der Landschaft überhaupt und denen durch selbige auszufertigenden Pfandbriefen.
- Cap. 1. Von der Natur und den Vorzügen der landschaftlichen Pfandbriefe.
- Cap. 2. Von denen Personen und Gütern, welche zur Ausstellung von Pfandbriefen qualificirt sind.

Zweyter Theil. Von den landschaftlichen Collegiis und deren Einrichtung.
- Cap. 1. Von dem Generallandschaftspräsidenten.
- Cap. 2. Von der Hauptlandschaftscommission.
- Cap. 3. Von dem engern Landesausschuß.
- Cap. 4. Von den Fürstenthumscollegiis.
  - Sect. 1. Von der Wahl und dem Amte eines Fürstenthumsdirectoris.
  - Sect. 2. Von der Wahl und dem Amte der Kreis- oder Landesältesten.
  - Sect. 3. Von dem Amte und Verrichtungen des Fürstenthumssyndici.
  - Sect. 4. Von den übrigen zum Fürstenthumscollegio gehörigen Subalternen.
  - Sect. 5. Von der Fürstenthumsregistratur und deren Einrichtung.
  - Sect. 6. Von den Landschaftsregistern.
- Cap. 5. Von dem Convent zu Ausfertigung der Pfandbriefe.
- Cap. 6. Von den Kreisversammlungen.
- Cap. 7. Von dem Generallandtage.
- Cap. 8. Von der Vollziehung der landschaftlichen Verfügungen.

Dritter Theil. Von den Verrichtungen der Landschaft.
- Cap. 1. Von Ausfertigung der Pfandbriefe, und wie dabey zu verfahren.
- Cap. 2. Von Aufnehmung der Taxen, und wie dabey zu verfahren.

Cap. 3. Von Einzahlung der Interessen von den landschaftlichen Pfandbriefen.
Cap. 4. Von Auszahlung der Interessen an die Briefsinhaber, und wie dabey zu verfahren.
Cap. 5. Von Supplirung der zurückbleibenden Interessen und deren Beytreibung durch die Sequestration, wie auch von der den Debitoribus zu ertheilenden Nachsicht.
Cap. 6. Von Realisirung der kleinen Pfandbriefe, und Verwaltung des dießfälligen Fond.
Cap. 7. Von Aufkündigung der Capitalspfandbriefe und deren Ablösung durch die Landschaft.
Cap. 8. Von Aufnehmung auswärtiger Darlehne.
Cap. 9. Von den eigenthümlichen Fonds der Landschaft und deren Administration.
Cap. 10. Von den landschaftlichen Depositis und deren Administration.

Schema des Landschaftsregisters.
General-Detaxations-Principia der schlesischen Landschaft.
Declaratorische Bestimmungen einiger Puncten des schlesischen Landschaftsreglements.
Revidirte General-Detaxations-Principia der schlesischen Landschaften.

Da die Landschaft den bey ihrer Errichtung übernommenen Verbindungen bisher mit der sorgfältigsten Treue ein vollkommenes Genüge geleistet hat, so hat dieses System die vortheilhaftesten Folgen gehabt:

1. Daß ein jeder Gutsbesitzer, der nur eine raisonable Sicherheit verschaffen kann, die benöthigten Gelder auf Pfandbriefe ohne alle Weitläuftigkeit und Kosten von der Landschaft erhält;

2. daß er vor allen unzeitigen Aufkündigungen völlig sicher ist, und nur für die richtige Zinsenabführung an die Landschaft sorgen darf;

3. daß, weil die Pfandbriefe nicht an einen gewissen Inhaber, sondern au porteur gestellet, und alle

an sich von gleichem Werthe und Sicherheit sind, die Circulation der Gelder dadurch außerordentlich erleichtert und beschleuniget wird;

4. daß weder Debitores noch Creditores weiter zu Proxeneten und Mäklern ihre Zuflucht nehmen, noch sich den Erpressungen derselben aussetzen, sondern sich nur geradezu an die Landschaft wenden dürfen, welche die ganze Versur unter ihnen unentgeldlich besorget;

5. daß, weil die Pfandbriefe durch ihren vollkommenen Credit, durch die Leichtigkeit des Verkehrs damit, und durch die Interessentragung de momento in momentum, besonders aber durch die auf jedesmaliges Verlangen prompt erfolgende Zahlung, alle Eigenschaften des baaren Geldes, und vor selbigem noch wichtige Vorzüge haben, sie im Handel und Wandel mit großem Vortheile statt baaren Geldes gebraucht werden können, und daher das Numeraire im Lande wenigstens verdoppelt haben;

6. daß durch diese Vermehrung des Numeraire das Land in den Stand gesetzt worden ist, sehr beträchtliche Summen fremder Schulden, wovon es alle Jahre die Interessen unwiederbringlich verlor, abzustoßen; endlich

7. daß eben diese Vermehrung des Numeraire den Preis der Güter, wenn solche zum Verkaufe gehen, ansehnlich gesteigert hat.

Ueberhaupt kann man mit Wahrheit sagen, daß die von diesem Etablissement bey dessen Einrichtung geschöpften Hoffnungen durch den Erfolg noch übertroffen worden sind; und man kann demselben mit Grunde eine beständige Dauer versprechen, da es nicht, wie andere ähnliche Systeme, auf bloß imaginären oder doch nicht hinlänglich proportionirten Fonds beruhet, sondern ihm der auf eine beträchtliche Anzahl von Millionen ansteigende

S c h e m a

eines von der breßlauischen Fürstenthumslandschaft ausgefertigten Pfandbriefs.

No.

A

Der Fürstenthümer Breßlau, Brieg, Trachenberg

B

Privilegirter Pfandbrief über

Reichsthaler Courant à 14 Rthlr. per Mark fein gerechnet, welcher sowohl zur Sicherheit des Capitals als der Interessen unter besonderer Guarantie der verbundenen Stände, auf a im breßlauischen Departement und dessen Kreise gelegene von den Bevollmächtigten der gemeinen Landschaft in Gegenwart der Regierung ausgefertiget und sub No. des Registers eingetragen worden. den

C

In fidem

Director.

und Bevollmächtigte der gemeinen Landschaft.

D

E

Zahlbar in Breßlau.

Die Interessen sind bezahlt bis

Standesherrschaften.

und

damit verbundenen

A. Stempel. B. Kreissiegel. C. Unterschrift der Regierung des Departements. D. Regierungssiegel. E. Landschaftssiegel.

Nota. Nach eben diesem *Schema* und *mutatis mutandis* werden die Pfandbriefe der übrigen Fürstenthumslandschaften ausgefertiget.

gende Werth sämtlicher schlesischer Rittergüter zum soliden Fundamente dienet.

Schreiben von einem durch Schlesien gereiseten aufmerksamen Mann über das dortige Creditsystem, d. d. d. 3. Nov. 1775, s. in No. 50 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 456, f.; im 52. St. der Götting. gemeinnütz. Abhandl. a. d. J. 1775, S. 409—412, desgl. im 92. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1775.

Anderweites Schreiben über das schlesische Creditsystem, v. 9. Dec. 1775, st. in No. 54 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 487—489.

Das Schema eines von der breßlauischen Fürstenthumslandschaft ausgefertigten Pfandbriefes, nach welchem, mutatis mutandis, die Pfandbriefe der übrigen Fürstenthumslandschaften ausgefertigt werden, findet man auf einem hier besonders beygefügten halben Bogen.

Creditwesen, siehe Concurs. Schulden.

Credit, (den Ton auf der ersten Sylbe) Credit, (von credo, is, it) bedeutet auch bey dem kaufmännischen Buchhalten diejenige Seite eines Rechnungsbuches, auf welcher sich dessen Forderung befindet, im Gegensatze des Debet, so seine Schuld enthält. Eben deswegen heißt auch in solchem Verstande einen Artikel creditiren, so viel als eine Partey in das Credit, oder auf die rechte Seite des Haupthandelsbuches eintragen; auf die Rechnung des andern zu dessen Forderung schreiben; welches dann insgemein durch das darüber stehende Wort Haben, wie hingegen das Debet durch das auf der linken Seite stehende Wörtchen Soll angezeigt wird. Siehe Buchhalten.

Creditiren, s. den vorhergehend. Art. und oben S. 425.

Creditiv, siehe oben S. 423.

Creditor, siehe Gläubiger.

Crémaillère, siehe Kesselhaken. Zahneisen.

Crème oder *Crême*, L. Cremor lactis, der Milchrahm oder Rohm, Kern, Flott, Sahne oder Schmante; siehe Butter. Milch.

In besondern Verstande führen in der Kochkunst den Namen

Creme, Fr. Crème, eine Menge künstlicher Muse oder Sulzen (gesülzte Milch), die theils aus Eyern, Milch und Zucker, theils aus Eyern, Wein und Zucker, theils auch ohne Eyer, und oft mit einem Zusatze von verschiedenen andern Ingredientien, z. B. von Chocolate, Mandeln, Pistacien, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc. zubereitet, und gemeiniglich als Zwischengerichte (Entremets) aufgesetzt werden. Die besten Arten sind außer der bereits oben S. 164. beschriebenen **Citronen-Creme**, die **Eyer-Mandeln-Pistacien-Wein-** und **Zimmet-Cremes**, wozu hier die Anweisung folget.

Creme von Eyerdottern. Diese wird in allem nach der Weise bereitet, wie bey der **Creme von Pistacien** gezeigt werden wird, nur daß hier die Pistacien gänzlich wegbleiben, und allenfalls ein wenig Rosenwasser hinzukömmt. Siehe **Eyer-Creme.**

Creme von Eyweiß. Diese bereitet man in allem, wie die gleich folgende **Creme von Mandeln**, nur daß die Mandeln hier wegbleiben.

Creme von Mandeln. Man nimmt ¼ Pfund Mandeln, läßt sie im Wasser einen Sud thun, zieht ihnen die Schale ab, stößt sie darnach in einem Mörser ganz klein, und tröpfelt währendem Stoßen Milch daran. Man setzt auch in einem Topfe ein Nößel Milch ans Feuer, und wenn solche siedet, quirlt man die Mandeln darein. Ferner nimmt man von 10 Eyern das Weiße, thut es in einen Topf, und quirlt es recht klar, schüttet ¼ Pfund Zucker und ein wenig Rosenwasser dazu, zieht das Eyweiß mit der gesottenen Milch ab, setzt es an ein Kohlenfeuer, und rührt alles so lange, bis es eine Dicke zu bekommen anfängt. Endlich streicht man es durch ein Haartuch, oder läßt es durch einen Durchschlag laufen, und garnirt es nach Belieben.

Creme von Pistacien. Man schüttet in eine Casserole Pistacien, gießt Wasser darauf, und läßt sie einen Sud thun. Hierauf zieht man ihnen die Haut ab, und legt sie in kaltes Wasser, thut sie aus dem Wasser in einen Mörser, und stößt sie ganz klein zu Brey. Inzwischen setzt man ein Nößel Milch ans Feuer, daß sie koche; schlägt in ein ander Töpfchen 10 bis 12 Eyerdotter, quirlt sie mit ¼ Pfund Zucker klar ab, und thut die Pistacien auch dazu hinein; gießt darnach die gesotte

Mil-

Milch daran, welches alles beständig gerührt werden muß, und setze es zu einen Kohlenfeuer. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, läßt einen Eßlöffelvoll kalte Milch hinein, und streicht es sodann durch ein rein Haartuch; oder läßt es auch nur durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf die Creme zu stehen kömmt, setzt solche an einen kalten Ort, damit sie wie Gallerte gerinne, und garnirt sie, weil sie grün ist, mit Citronen- und Rosenblättern.

Creme von Wein. Man setzt ein Nößel guten Wein zum Feuer, und läßt ihn sieden. Inzwischen schlägt man in ein ander Töpfchen 15 Everdotter, (davon aber das Weiße aufs reinste weggethan werden muß) gießt einen Eßlöffelvoll Wein daran, und drückt von einer Citrone den Saft hinein, quirlt es wohl durch einander, schüttet ½ Viertelpfund Zucker dazu, gießt den siedenden Wein an die Everdotter, und quirlt es beständig, damit es nicht zusammen rinne; setzt es darnach an ein Kohlenfeuer, und rührt es beständig. Wenn es dick zu werden anfängt, nimmt man es vom Feuer weg, und läßt etliche Tropfen kalten Wein darein fallen. Endlich läßt man die Creme durch einen Durchschlag auf dasjenige Geschirr laufen, darauf sie angerichtet werden soll. Wirft sie etwa Bläschen, so streicht man solche mit einem Messer oder saubern Spänchen herunter, und läßt sie kalt werden. Beym Anrichten garnirt man sie mit Citronen und geschnittenen Lorbeerblättern.

Creme von Wein mit Zimmet. Der Wein wird zum Feuer gesetzt, sodann werden Everdotter, so viel als deren nöthig, aufgeschlagen, welche man mit ein wenig kalten Wein klar abquirlen, ½ Loth Zimmet und ¼ Pfund Zucker darein schütten, und die Dotter mit dem Weine gleich den vorigen abziehen muß. Diese Creme drückt man durch einen Durchschlag auf das Geschirr, darauf sie kommen soll, und garnirt sie nach Belieben.

Cremnitzer Ducaten, siehe unter Ducaten.

Cremnitzer Weiß, siehe unter Weiß.

Cremone, eine Art doppelter Riegel, die durch eine eiserne Stange verbunden sind; siehe unter Riegel.

Cremor lactis, siehe Crème.

Crenelé, eine Art Narzisse; s. unter Narzisse.

Creolen, nennen sich die in Amerika gebornen Europäer, sonderlich die in Peru gebornen Spanier. In der Kaufmannschaft sind sie eben so schlau und abgerichtet, wie

die Europäer; jedoch macht ihr faules und wollüstiges Leben, daß sie oftmals den besten Profit deswegen den andern europäischen Spaniern überlassen.

Crêpe, siehe Flor.

Crêpé, siehe Kreppe.

Crepine, Fr. Crépine, heißt eine Art Fransen von Gold, Silber, Seide oder Zwirn ꝛc. welche oben breit und durchbrochen gewirkt sind, und lang herabhängende Fäden haben. Sie dienen zur Verzierung der Kirchenornate, der Kutschen, der Meublen, der Kleidungsstücke u. s. w.

Der zu der Bortenwirkerprofession gehörige Galanteriearbeiter, der sich nur mit kleinen zum Putz gehörigen Waaren beschäftiget, nennt Crepine oder Kreppin kleine Figuren, die aus breiten goldenen oder silbernen Lahnballetten zusammengeschlungen, und an beyden Enden mit Seide zusammen genäht sind. Sie stellen bald eine kleine Rose, bald ein Sternchen, bald eine Schleife, eine Eichel u. d. gl. vor. Es werden damit die Kleider vornehmer Frauenzimmer besetzt, oder die Troddeln der Porte-Epees und Hutcordons ausgefüllet.

Der französische Koch nennt Crépine das Stückchen Kalbnetz, welches um eine Fricandelle, um einen Leberkuchen u. d. gl. übergeschlagen wird.

Crépir le cuir, siehe Krispeln.

Crepis, ein mit dem Habichtkraute verwandtes Pflanzengeschlecht; siehe unter Habichr-Kraut.

Crepitacula, Crepundia; siehe Spielsachen.

Crepitus lupi, siehe Bofist.

Crepon, (sprich Crepong) aus dem Franz. Crepon, eine Art Zeuges, so im Deutschen am häufigsten Krepp genannt wird; siehe dieses Wort.

Crepusculum, siehe Abend-Röthe.

Crès, Creas oder Crues, ist eine Sorte flächsene Leinwand, die in der französischen Provinz Bretagne, sonderlich

aber

aber zu Morlaix und in den Gegenden da herum fabricirt wird. In Flandern wird auch dergleichen Sorte gemacht, und führen die Engländer vieles davon nach den Canarieninseln.

Crescentia, der Calebassenbaum; s. Kürbiß. (Flaschen-)

Cresceau, siehe Carisel und Kirscy.

Crespinus, siehe Berberis.

Cressa Linn. siehe Harz-Kraut.

Cresson, siehe Kresse.

Creta, siehe Kreide.

Crête, siehe Kamm.

Crête-marine, siehe Fenchel. (Meer-)

Crête de coq, siehe Hahnen-Kamm.

Creton, siehe Griebe.

Cretonne, ist eine Art von weißer Leinwand, die in der Normandie, um Lisieux herum, gemacht wird.

Die Cretonnes, welche von desjenigen Namen also genannt werden, der sie zuerst fabricirt hat, haben den Zettel von Hanf, und den Einschlag von Flachs. Sie sind gemeiniglich $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$, 1 Elle, 1 und $\frac{1}{2}$ Viertel oder $\frac{1}{8}$ Elle, $\frac{5}{4}$, auch $1\frac{1}{2}$ Elle breit. Die Stücke sind 70 bis 84 Ellen Pariser Maß lang. Es werden deren feine, mittelmäßige, und auch grobe gemacht, die zu Tüchern, Servietten und Tischtüchern, wie auch Manns- und Weiberhemden gebraucht werden.

Creuset, siehe Schmelz-Tiegel.

Creuz,
Creuzer, } siehe in K.

Crevé, Crevée, eine Art Frauenzimmerlätze, oder schwach gesteifte Schnürleiber oder Mieder, welche vorn zugeschnürt oder auch mit Klappen, welche Häkchen und Oesen haben, zugemacht werden. Ihrer Bequemlichkeit wegen nennt man sie seit einiger Zeit Ammenlätze.

Crevet, Zehe Schnürnestel.

Cri, Cri public; siehe Ausruf.

Crible, siehe Sieb.

Criblure, siehe Ausgesiebtes.

Criz, siehe Winde, eine Maschine.

Cri - Cri, Hausgrille; siehe Grille.
Criée, Crier; siehe Ausruf.
Crinière, siehe Halskappe bey den Pferden. Kamm an den Thieren. Mähne.
Crinita, Frauenhaar; siehe Adiantum.
Crinon, siehe Dürrmade.
Crinum, Affodil-Lilie; siehe unter Lilie.
Crippings, nennt man ein Essen von jungen abgebratenen Hühnerbrüsten, wozu Kalbsnierenfett, etwas Speck, in Milch geweichte Semmelkrumen, etwas Milch, Eydotter, Gewürze, Salz, Koriander, Fenchel und Anieß kömmt. Alles zusammen wird durch einander gehackt, und in einem Mörser fein gestoßen; hierauf formirt man runde Figuren davon in der Größe eines Thalers und einen Finger dick, kehrt solche in Eyern um, bestreuet sie mit geriebener Semmel, und brät sie kurz vor dem Anrichten in Butter. Sie dienen auch zu Garnirung anderer Schüsseln.
Crique, Fr. Crique, ein Kreek, ein kleiner Seehafen, den bloß die Natur, ohne alle Beyhülfe der Kunst, längs einer Küste gebildet hat, und wo kleine Schiffe und Fahrzeuge sich vor Sturm bergen können.
Criquet, siehe Kracke.
Crisette, eine Art Pasteten; siehe Grisette.
Crispiren der Tücher, siehe Frisiren.
Crissement, Crisser; siehe Knirrschen.
Crista, siehe Kamm.
Crista galli, siehe Hahnenkamm.
Cristal, siehe Krystall.
Criste marine, Meerfenchel; s. unter Fenchel.
Crithmum, Meerfenchel; siehe eb. das.
Croassement, Croasser; siehe Krackßen.
Croatisches Pferd, siehe Cravate.
Croc, siehe Haken. Staken.
Crocandotorte, siehe Crokante.
Crochet, siehe Haken. Schnellwage.

Crochets, Fr. Crochets, heißen an der Kopffrisur des Frauenzimmers kleine Buckeln von Naturellhaaren, oder auch von falschen Haaren, welche auf der Stirne nahe bey den Schläfen aufgesetzt werden.

Crocheteurs, siehe Ballenbinder.

Crocodill, siehe in K.

Crocus, siehe Saffran.

Croisat, siehe Genueser.

Croisée, siehe Fensterkreuz. Haspel bey den Kupferdruckern.

Eben diesen Namen führt auch ein feiner Zeug zu Unterfuttern. Ueberhaupt heißen Croisées alle seidene und wollene Zeuge, die geköpert, oder mit 4 Schemeln kreuzweise gewebt sind.

Croisette, siehe Kreuzwurz.

Diesen Namen führt auch eine französische Papiersorte, womit gemeiniglich nach der Levante gehandelt wird. Sie soll nach der Verordnung 15 Zoll 9 Lin. breit, und $\frac{1}{2}$ Zoll 6 Lin. hoch seyn.

Croissant, ein halber Mond, ein Werkzeug der Knopfmacher; siehe unter Mond.

Croix, siehe Kreuz.

Crokante, Crocandotorte, Fr. Croquante. Man nimmt ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund fein Mehl, und halb so viel fein gestoßenen Zucker, mengt beydes auf einem Backtische zusammen, gießt ein wenig geschmolzene Butter darein, rührt alles ferner mit einem oder zwey klein geschlagenen Eyern zu einem Teige an, und arbeitet es wohl durch einander. Hierauf muß der Teig einige Stunden liegen, daß er sich recht durchziehe; hernach wird er wieder wohl durchgearbeitet, um ihn recht steif zu machen. Sodann nimmt man zwo egale Schüsseln, und beschmirt sie überall auf der untern Seite mit ein wenig frischem Speck oder abgeklärter Butter. Hierauf wird etwas von dem Zuckerteige ganz dünn ausgerollet, und über die eine Schüssel geschlagen, jedoch gleich dem Rande von

der

der Schüssel, rings herum glatt abgeschnitten und etwas zackicht gerändelt. Alsdann läßt man es im Backofen, der nicht heiß, sondern meistens verschlagen seyn muß, ein wenig backen; hiezu wird die Schüssel verkehrt oder umgestürzt auf ein Blech gesetzt, und ein Bogen Papier unten eingelegt; oder man legt einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne, deckt die Schüssel darauf, und macht es also gar. Wenn es hierauf bey mäßiger Hitze hart, gelb und schön geworden ist, nimmt man es heraus, und macht es behende von der Schüssel los, daß es nicht zerbricht. Mit den andern Schüsseln macht man es eben so; nur muß der Teig, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zierlich ausgeschnitten und geformt werden, weil er hernach zum Deckel gebraucht wird. Wenn alles so weit fertig ist, legt man den untersten Boden auf eine flache Schüssel, thut eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein, legt den ausgeschnittenen Deckel darüber, und reibt ein wenig Zucker darauf, so ist alles fertig.

Man kann auch von diesem Zuckerteige ganz dünn geriebene Stückchen in kleinen Pastetenformen gar machen, solche mit eingemachten Sachen bestreichen, und die Croquante damit garniren.

Es lassen sich auch artige Pyramiden davon verfertigen; nämlich: man macht anfänglich, wie vorher gezeigt worden, einen Boden oder Unterblatt, alsdann schneidet man ein Papier oben spitzig und unten breit, nach der Größe und Höhe, wie man die Pyramide haben will; sodann wird ein Bret rein gemacht, gehörig beschmiert, und dünn ausgerollter Teig nach dem Maße des papiernen Musters darauf gelegt, in so viel Stücke, als man zu brauchen gedenkt. Diese Stücke werden etwas zackicht ausgeschnitten, und also in einem verschlagenen Backofen gar oder hart gemacht. Beym Anrichten kommen auf das Unterblatt eingemachte Sachen; alsdann werden vier Stücke kreuzweise darauf gelegt, und oben die Spitzen ein wenig zusammen befestiget, daß es fest stehe.

Crone, siehe in K.

Croquante, siehe Crokante.

Croque - noix, siehe Hasel - Maus. (Kleine)

Croquets, nennt man eine aus verschiedenen Dingen zubereitete wohlschmeckende Fülle, welche theils in der Größe eines Eyes, theils einer wälschen Nuß ꝛc. geformt, hernach in geklopften Eyern umgewendet, mit Semmelkrumen bestreuet, und in heißem Schmalze kraschlich (knarplich) gebacken wird. Die Bereitung der Fülle an sich selbst siehe oben S. 459, f. unter Crippings.

Mit den kleinen Croquets garnirt man allerley andere Speisen, von gefülltem Flügelwerk ꝛc. und richtet selbige allzeit warm an. Die großen Croquets geben für sich allein ein warmes Gericht oder Nebengericht ab.

Croquis, Fr. Croquis oder Pensée croquée, heißt bey den Malern der Entwurf der ersten Gedanken; die ersten Züge, die der Künstler auf das Papier oder auf die Leinwand entwirft, und wobey er sich dem ganzen Feuer seiner Einbildungskraft überläßt, um seine Absicht, die Ordnung und den Character, den er seinem Werke geben will, zu bezeichnen. Ein solcher Entwurf ist noch weniger als eine Skizze.

Crosse, siehe Kolbe.

Croßner Bier, siehe Th. V. S. 5.

Crotalaria, siehe Klapperschote.

Crotalus, siehe Schlange. (Klapper-)

Crotte, siehe Koth.

Croupade, heißt derjenige Sprung eines Schulpferdes, welcher höher als die Courbette (s. oben S. 411) ist, und wobey das Pferd vorn und hinten in gleicher Höhe bleibt, seine Hinterschenkel aber dergestalt unter den Leib zieht, daß man die Eisen nicht sehen kann.

Wie ein Pferd auf die Croupaden zu arbeiten, Fr. manier à croupades, d. i. darauf abzurichten ist, findet man unter andern in der edlen Reitkunst, Eisenach 1771, gr. 8. S. 85, fgg. gelehrt.

Croupe, die Groppe eines Pferdes oder andern Thieres; siehe unter Kreuz.

Croupière, siehe Schwanzriemen.
Croupion, siehe Steiß.
Croûte, siehe Kruste.
Croûtes à potage, s. Th. VI. S. 760.
Croutons, heißen in der Kochkunst Semmelscheiben oder Franzbrodrinden, (entweder ganz, oder auch in Würfeln zerschnitten) die man in heißer Butter hart gebacken hat.
Cruche, siehe Krug.
Crucianella Linn. kleine Färberröthe; siehe Röthe.
Crue du cerf, siehe Hirsch-Kolben.
Crues, siehe Crès.
Cruſada, Cruiſada, eine spanische Goldmünze, worauf ein Kreuz geprägt ist, und welche 10 Realen oder einen portugiesischen Ducaten gilt. Den Werth kann man nach unserm Gelde nicht eigentlich bestimmen, weil der König den Preis der Realen bald steigert, bald vermindert; daher gelten sie 1 Rthlr. 4 bis 12 gute Groschen.
Cruſade, Cruzada, Cruzade, eine portugiesische Münze, deren man zweyerley Arten hat, goldene oder silberne; bezeichnete und gestempelte oder ungestempelte, und alte oder neue, welche im Werthe unterschieden sind. Zu Amsterdam werden die goldenen Cruſaden auf den Fuß von 15 Gulden 1 Stüver das Stück, und die silbernen zu 23 Gulden 3 Stüver die Mark angenommen. Nach unserm Gelde gelten die silbernen Cruſaden etwa 17 gute Groschen, die goldenen aber 2 Thaler.
Von den Cruſaden s. Hrn. Graumanns Briefe, Berl. 1762, 4. S. 216, f.
Cryptographie, die geheime Schreibekunst; s. unter Schreiben.
Cryſtall, siehe in K.
Cuambu, siehe unter Thee.
Cubebe. Mit dieser Benennung belegt man 1) die größte Art von Rosinen, welche von Damascus in Syrien, am häufig-

häufigsten aber von der Insel Cypern zu uns gebracht wird, und im gemeinen Leben auch Cibeben heißt.

Da Frisch in einer alten Handschrift diese Rosinen Kyper-Beer genannt, gefunden hat: so ist zu vermuthen, daß der Name Cubebe oder Cibebe von dem Namen der Insel Cypern abstammet.

2) Ferner nennt man Cubeben, L. Cubebæ, Fr. Cubebes, eine Art Gewürz, oder dürre, runde Früchte oder Körner, dem schwarzen Pfeffer gleich, jedoch viel kleiner, manchmal aber auch wohl etwas dicker, mit einem langen und dünnen Stiele, wovon sie auch den Namen geschwänzter oder Schwanz-Pfeffer, Fr. Poivre à queuë, haben, mit einer grauen und braunen Rinde, insgemein runzelig, manchmal aber auch ohne Runzeln und glatt, nebst einer dünnen und zerbrechlichen Schale, deren Höhle ein rundes, von außen schwarzes, von innen weißes Korn einschließt, welches einen lieblichen gewürzhaften, wie der Pfeffer, jedoch lebhaften Geschmack hat, welcher den Speichel erwecket. Es ist die Beere eines Baumes, der auf der Insel Java in Ost-Indien wächst, und beym Linnäus Myrtus Pimenta heißt. Einige glauben, daß die Körner zuvor, ehe sie zu uns gebracht werden, von den Einwohnern gesotten und getrocknet werden, damit solche nicht in andern Ländern gepflanzet werden möchten, allein, diese Muthmaßung fällt von selbst hinweg, wenn man nur die Frucht recht wohl betrachtet; denn die Runzeln auf ihrer Haut geben ein Zeichen, daß sie an der Sonne getrocknet worden seyn. Wäre aber heißes Wasser darauf gegossen worden, so würden sie aufgelaufen seyn, wie der weiße Pfeffer, und hätten noch dazu ihren gewürzhaften Geruch durch das Kochen verloren, welcher von Natur bitter, scharf, doch nicht unlieblich aromatisch ist.

Aus Indien kommen die Cubeben in Säcken oder Kisten, und werden zu Pfunden verkaufet. Man bringt zweyerley Sorten davon heraus; einige sind reif, die andern aber vor ihrer Reife eingesammlet worden. Die unreifen sind leicht und run-

zelig, und ihr Kern ist klein und welk. Die reifen aber haben eine glatte Oberfläche; und ihr Kern ist dick, weswegen sie auch schwer sind. Die frischen, dicken und schweren sind die besten.

Zu Amsterdam werden die Cubeben gemeiniglich zu 65 bis 70 Stüver das Pfund verkaufet. Die Kisten werden taxiret, und der Abzug für gut Gewicht ist 2, und für prompte Bezahlung 1 pro Cent. Im Jahr 1748 aber ist ihr Preis nur zu $11\frac{1}{4}$ bis $14\frac{1}{2}$ Stüver gewesen.

Die Cubeben stärken sonderlich das Haupt, machen ein gutes Gedächtniß, verhindern den Schlagfluß, vertreiben den Schwindel, (daher sie im gemeinen Leben auch Schwindelkörner genannt werden,) und bekommen dem schwachen Magen sehr wohl. Man überzieht sie auch mit Zucker: und alsdann heißen sie überzogene Cubeben, (s. Th. VII, S. 616.) Theils roh, theils überzogen, gekäuet, machen sie einen guten Athem. In den Apotheken hat man das destillirte Cubeben-Oehl, welches, auf Baumwolle getröpfelt und in die Ohren gesteckt, den Tauben und Harthörigen nützet.

Cubik, Cubisch, siehe in K.

Cuca, s. Coca.

Cucoju, Cucuju; s. unter Acudia.

Cuculi flos, wilde Kresse; siehe unter Kresse.

Cuculi panis, Sauerklee; s. Acetosella.

Cuculus, s. Guckguck.

Cucuma, s. Blase.

Cucumer, Cucumis; s. Gurke.

Cucupi, Cocopus; s. unter Acudia.

Cucurbita, s. Kürbiß.

Cucurbite, s. Kolben,

Cugupuguacu, siehe Jacob-Everts-Fisch.

Culasse des Brillants, s. unter Diamant.

Cujava, s. unter Tragsessel.

Cujava-Baum, siehe Guayava.

Cuiller, Cuillier, Cuillière; s. Löffel.

Cuir, s. Balg. Fell. Haut. Leder.

Cuisine, s. Küche.

Cuiſinier, ſ. Koch.
Cuiſſe-Madame, eine Art Birn; ſ. Th. V, S. 424.
Cuivre, ſ. Kupfer.
Cuivre jaune, ſ. Meſſing.
Cul d'artichaut, ſ. unter Cynara.
Cul de lampe, ſ. Final-Stock.
Cul de verre, ſ. Th. III, S. 42.
Culaſſe, Schwanzſchraube; ſ. unter Schraube.
Culbute, eine Art Bandſchleifen hinten an den Nachtkopfzeugen der Damen, die andere Renverſe nennen.
Culeron, ſ. unter Schwanzriemen.
Culix, ſ. Mücke.
Culière, ſ. Drachenkopf.
Culilaban, Culilavan; ſ. Coulilawan.
Culmus, ſ. Halm.
Culot, ſ. Neſtküchlein. Schwanzſtück.
Culotte, ſ. Hoſe.
Culotte de Suiſſe, ſ. unter Paſſionsblume.
Cultivator, eine Gattung von Pflügen, welche bey Aufreißung der öden, oder lange brach gelegenen Felder gebraucht wird. Er kann auch auf ſteinigen und mit ſteifen Wurzeln angefüllten Böden gute Dienſte leiſten. Eine ausführlichere Beſchreibung davon wird unter dem Art. Pflug vorkommen.
Cultiviren, ſ. Ackerbau.
Cultur, (Neue) Tulliſche Methode; ſ. ebendaſ.
Cumi:, L. Cuminum; ſ. Kümmel.
Cuminum ægyptiacum, ſ. Ammi.
Cuminum alnorum, Elsnach; ſ. Apium ſylveſtre.
Cuminum dulce Melitenſ. ſ. Aniſum.
Cuneus, ſ. Keil.
Cuniculus, ſ. Kaninchen.
Cunonia, ſ. Antholyſa.
Cuntur, ſ. Greif-Geyer.
Cupola, ſ. Kuppel.
Cupreſſus, ſ. Cypreſſe.

Cuprum, s. Kupfer.

Cur-Schmied, s. Fahnschmied.

Curage, Wasserpfeffer; s. unter Pfeffer.

Curailles, s. Kehricht.

Curanderie, Leinwandbleiche; s. unter Leinwand.

Curassau, werden die kleinen unreifen Pomeranzen genannt; siehe Th. III, S. 123.

Curatel, Fr. Curatelle; siehe den folgenden Artikel.

Curator, Fr. Curateur, heißt eine Person, welche eines Minderjährigen, oder einer andern Person, welche, wegen eines Mangels, ihren eigenen Sachen nicht vorstehen kann, Geschäfte besorget, oder deren Güter verwaltet. Die an den Curator übertragene Macht, die Geschäfte und das Vermögen einer andern Person, wegen der Unvermögenheit der letztern zu besorgen und zu verwalten, und die ihm deßhalb obliegende Pflicht, heißt eine Curatel, L. Cura, Fr. Curatelle.

Die Curatel ist entweder testamentaria, oder legitima; dativa, oder pactitia, nachdem entweder die Aeltern ihren minderjährigen Kindern einen Curator im Testamente geben, oder der nächste tüchtige Anverwandte und Blutsfreund die Pflegschaft und Besorgung über sich nimmt; oder aber, da einem von der Obrigkeit ein Curator gegeben wird; oder, wenn durch einen Vertrag sich Jemand dazu verbindlich gemacht hat. Der gerichtliche Schein, wodurch ein Curator bestellet oder bestätiget wird, heißt ein Curatorium.

In dem Project des *Corporis Juris Fridericiani*, ist Part. I. Lib. III. Tit. 13. von der Curatel der Minderjährigen, und anderer, die sich selbst nicht vorstehen können, Folgendes verordnet:

„Wenn ein Unmündiger seine mündige Jahre erreichet, d. i. wenn ein Mädchen 12, und der Knabe 14 Jahr alt worden, so hat die Vormundschaft ein Ende. Es kann aber der Mündige dieserwegen nicht selber die Administration seiner Güter übernehmen, sondern es muß ihm, so lange er das 25ste Jahr nicht zurück geleget, ein Curator bestellet werden.

Es

Es muß aber nicht allein den Minderjährigen ein Curator bestellet werden, sondern es sind auch einige Fälle, wo dem Majorennen *Curatores* zu bestellen nöthig ist; als: 1) wenn ein Mensch blödsinnig oder seiner Sinne beraubet wird; 2) wenn Jemand durch Urthel und Recht, oder Decreto Principis, pro prodigo erkläret wird; welchenfalls derselbe die Administration sofort verliert, wenn er auch schon von dem Urthel appelliret; 3) denenjenigen, welche durch einen Zufall taub und stumm geworden; 4) wenn Jemand lange Zeit abwesend, und dessen Aufenthalt unbekannt ist; 5) wenn eine Erbschaft sich eröffnet, der Erbe aber noch zur Zeit unbekannt, oder derselbe sich noch nicht declariret hat; 6) wenn ein Concurs entstehet, muß der Massa bonorum ein Curator bestellet werden.

Es giebt einige Fälle, wo auch den Unmündigen, welche mit einem Vormund versehen sind, ein Curator bestellet werden muß. Nämlich: 1) wenn der Vormund auf eine Zeitlang verhindert wird, dem Pupillen vorzustehen; 2) wenn der Mitvormund als verdächtig removiret wird; 3) wenn der Vater seinen Creditor oder Debitor dem Kinde zum Vormund benennet wird, ratione dieser Schuld, wenn solche eingeklagt wird, ein besonderer Curator bestellet; 4) wenn der Vormund, währender Vormundschaft, Creditor oder Debitor des Pupillen wird.

Es wird auch öfters den Unmündigen und Minderjährigen, welche unter der väterlichen Gewalt stehen, ein Curator zugegeben, als: 1) wenn der Vater zur zweyten Ehe schreitet, und mit seinen Kindern Richtigkeit machen will. 2) Wenn der Vater rasend, blödsinnig, oder pro prodigo erkläret, und demselben ein Curator gesetzet wird, muß dieser auch der minderjährigen Kinder Jura respiciren. 3) Wenn ein Fremder dergleichen Kindern etwas vermachet, kann er in der Disposition denselben zugleich einen Curator bestellen. 4) Wenn der Vater mit der Kinder Eigenthum und Vermögen übel haushält. 5) Wenn der Vater mit der Kinder Vermögen nichts zu thun haben will, muß er dafür sorgen, daß denselben ein Curator bestellet werde. 6) Wenn wegen eines Fideicommiß, oder Stammgüter, Streit entstehet.

Der Ehemann ist kein ehelicher Curator seiner Frau, wenn sie auch schon minorenn ist, sondern sie bleibt unter der Direction ihres ordentlichen Curatoris. Wenn sie aber 25 Jahre erreichet, kann sie ohne Consens ihres Ehemannes völlig von dem Ihrigen disponiren, insofern der Ehemann nicht ein Recht auf den Genießbrauch des Vermögens hat.

Alles, was bey Vormundschaften Rechtens ist, gilt auch bey den Curatoren. Alles, was die Vormünder vor Antretung der Vormundschaft zu prästiren schuldig sind, dazu sind auch die Curatores verbunden.

Wenn der Curandus großjährig, d. i. 25 Jahre alt worden, hört die Curatel auf, und der Curator muß demselben binnen 4 Wochen die Schlußrechnung communiciren, Terminum zur Abnahme der Rechnung mit ihm verabreden, oder gerichtlich suchen, worauf wie bey den Vormundschaftsrechnungen verfahren werden muß.

Nach deutschen Rechten bekommen der Vormund und Curator ein Salarium; ja inter personas illustres hat zum Theil die Tutela fructuaria annoch Statt.

Was überhaupt die Pflicht eines Vormundes und Curatoris ist, solches ist besonders in der Vormundschafts-Ordnung *de dato* Berlin, d. 23. Sept. 1718, *Mylii* Corp. Constitut. March. P. II. Sect. II. No. 32, S. 55. zu ersehen.

Curator bonorum, ist die bey entstandenem Concurs, zu Verwaltung des Schuldners Güter und Vermögens bestellte Person. Was ein solcher in den preußischen Landen zu besorgen habe, wird in dem *Cod. Frid* P. IV. Tit. 9. §. 10. sqq. ingleichen in der Hypotheken- und Concurs-Ordnung *de dato* Berlin, d. 4. Febr. 1722, *Mylii* Corp. Constitut. March. P. II. Sect. II. No. 39, S. 103. sqq. ausführlich beschrieben.

Curator hæreditatis jacentis, ist schuldig, binnen der gesetzten Zeit, bey willkührlicher Strafe, das Inventarium anzufertigen, und, wenn binnen der gesetzten Zeit sich kein Erbe meldet, entweder die Erbschaft cum beneficio legis & inventarii anzutreten, oder, wenn der Verstorbene notorie nicht solvendo ist, den Creditoren die Erbschaft zu überlassen.

Cod. Frid Part. III. Tit. 15. §. 6. und Tit. 41. §. 10.

Den Frauenspersonen, sie mögen entweder noch Jungfern, oder Eheweiber, oder Wittwen seyn, wird an manchen Orten, ohne Unterschied des Alters, und ob sie schon aus der Minderjährigkeit getreten, in wichtigen Geschäften allemal ein Curator zugeordnet, welcher

cher alsdann Curator sexus, und wenn es Sachen betrifft, die vor Gerichte abzuhandeln sind, Curator litis oder ad litem, kriegerischer Vormund, genennet wird. Wer mit einer Frauensperson Verträge schließen will, muß sich zuvor erkundigen, ob sie einen Curator nöthig habe, oder nicht. In der Churmark ist fast durchgängig angenommen, daß eine Frau keines Curatoris bedürfe, außer wo das Weichbild noch Gesetzes Kraft hat, wie an einigen Orten in der Neumark.

Sehr oft werden ein Curator und ein Assistent einer Frauensperson mit einander verwechselt. Eine Frauensperson kann sich nicht verbürgen, noch einen Wechsel ausstellen; thut sie dieses, so muß ihr durch einen Rechtsfreund die Strenge des Wechselrechtes erkläret, und derselben die ihr zustehende weibliche Rechtswohlthaten verständiget werden. (s. Th. VII, S. 374, f.) Dieser Rechtsfreund wird abusive Curator genannt; er ist aber nichts weiter, als ein Beystand, ein Assistent, d. i. ein Mann, der ihr von ihren Gerechtsamen Unterricht ertheilet, und bezeuget, daß solches von ihm geschehen sey, und sie diesen Gesetzen und Rechtswohlthaten sich in gewisser Absicht unterworfen und entsaget habe. Eine Frauensperson also, die sich weder verbürget, noch Wechsel ausstellet, und die sonst contrahiren kann, hat, in der Churmark, weder eines Curators, noch Assistenten, nöthig. Eine ganz andere Bewandtniß hingegen hat es in andern Provinzen, und in Sachsen, wo die Personen weiblichen Geschlechtes, fast keine einzige Handlung von Wichtigkeit, wenn sie gültig und rechtsbeständig seyn soll, weder in, noch außer Gerichte, ohne Vorbewußt und Einwilligung eines eigenen dazu bestellten Curatoris unternehmen können.

Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den römischen Rechten, s. das 46. St. der Erf. gel. Nachr. v. J. 1754.
Von der Curatel der Ehemänner über ihre Weiber, nach den deutschen Rechten, s. das 2te Bändchen der Uebersetzungen und deutschen Abhandl. die zum Theil bey der churfürstl. mainzischen

Akad. der Wiss. zu Erfurt übergeben und abgelesen worden, Laugens. 1763, 8. S. 67—76.

Von den Curatoren der Frauenspersonen, oder deren Vormündern, s. No. 9. des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1775, S. 83—85.

Curbma, die Rennthierbremse; s. Th. VI, S. 593.

Curculio, s. Rüssel-Käfer, im Art. Käfer.

Curcuma, Curcumey; s. Gelbwurz.

Cureau, siehe Krücke der Tuchscheerer.

Cure-dent, s. Zahnstocher.

Curee, Fr. Curée, das Jagdrecht der Hunde; das, was man, insonderheit nach einer Parforcejagd, den Jagdhunden von dem zerwirkten Hirsche überläßt, nachdem vorher der Ziemer, die Keulen und andere Bratenstücke zurückgethan worden sind.

Cure-feu, s. Schlackenräumer.

Cure-oreille, s. Ohrlöffel.

Cure-pied, s. Hufräumer.

Curialien nennet man Worte, Titel und andere Ehrenbezeigungen, wie man sie bey Hofe nach eines jeden Stande und Würde zu geben pflegt.

Curier, siehe Courier.

Curisches oder Curländisches Bier, s. Th. V, S. 17.

Curländische Hunde, s. unter Hund. (Pürsch.)

Curmede, siehe in K.

Curmi, hieß ein Getränk der Alten, welches aus Gerste zubereitet war, und viel Aehnliches mit dem Biere hatte.

Curoir, s. Pflugreute.

Current, aus dem L. currere, oder Ital. corrente, Fr. Courant, heißt so viel als gangbar, gebräuchlich, gewöhnlich, das täglich passiret. Daher nennet man auch zuweilen die Zeitungen Couranten. Und eben daher wird die gangbare Münze, der gangbare Preis ꝛc. die Currentmünze, der Currentpreis ꝛc. genennet, wie nachstehende Artikel mit mehrerm besagen.

Ferner wird Current oder Courant von Schulden und Interessen gesaget, die wirklich fortgehen oder laufen, und noch nicht verfallen sind, und die daher auch laufende Interessen genennet werden.

Cur-

Current oder Monat courant, itztlaufender Monat, wird bey der Handlung in Briefen, und auch sonst, derjenige Monat genennet, in dem wir leben, da wir von einem seiner Tage etwas melden oder schreiben; und wird das Wort insgemein nur abgekürzt cur. oder cour. geschrieben. z. B. Ich habe die Ehre gehabt, Ihnen den 6. *curr.* zu schreiben, d. i. den 6ten des gegenwärtigen oder itztlaufenden Monates. Wenn sich aber das Wort Current oder Courant auf das gegenwärtige oder itztlaufende Jahr bezieht, wird es gemeiniglich abgekürzt also ausgedruckt: ann. curr. oder auch nur: a. c.

Current-Bank, Courant-Bank, oder Courant-Banco, heißt eine Banco von Currentgelde, d. i. in welcher die Zahlungen auf Currentgeld geschehen können.

Die Bequemlichkeiten einer solchen Currentbank, werden in Marpergers Beschreibung der Banquen, S. 131, sqq. erzählet, woselbst auch S. 171, sqq. des Raths der Stadt Nürnberg Interimsverordnung, wie es mit der Courantbanco daselbst bis auf fernerweitiges Reglement im Münzwesen gehalten werden solle, vom J. 1695, mitgetheilt wird.

Current-Conto, s. Conto currente.

Current-Elle, Courant-Elle, Fr. Anne courante, wird, bey Ausmessung der so genannten Haute- und Bassellissen, imgleichen der bergamischen und anderer Tapezereyen, wie auch der vergoldeten Leder, u. d. gl. gesaget, wenn solche nur die Länge hin gemessen werden, ohne Absicht auf ihre Höhe oder Breite zu haben; und wird selbige alsdann der Elle ins Gevierte, oder derjenigen, die 1 Elle in die Länge und in die Breite haben muß, entgegen gesezet.

Current-Geld, Courant-Geld, oder Courant-Münze, Fr. Monnoye courante, oder Especes courantes, heißt eine gemeine gangbare Münze, die im täglichen Handel und Wandel üblich ist, im Gegensatze des Wechsel- und harten, oder Species-Geldes. Scheidemünze, oder Münzsorten, die noch keinen Gro-

schen gelten, werden gleichfalls nicht mit unter dem Namen des Currentgeldes begriffen.

Current-Gläubiger, s. Current-Schulden.

Current-Münze, s. Current-Geld.

Current-Preis, Courant-Preis, Fr. Prix courant, wird der gewöhnliche, gangbare, vulgo marktgängige Preis einer Waare genannt, welchen man gemeiniglich dafür zu geben pflegt, und wovon man in verschiedenen Handelsplätzen alle Wochen gewisse Zettel drucken läßt, welche ebenfalls mit diesem Namen beleget werden. Siehe auch Cours.

Current-Schrift, auch die laufende oder deutsche Schrift genannt, die Schrift, der man sich im Schreiben gemeiniglich zu bedienen pflegt, im Gegensatze der so genannten Kanzelleyschrift und Fraceur, welche der gedruckten gleichet.

Current-Schulden, Courant-Schulden, laufende Schulden, Fr. Dettes courantes, werden insgemein diejenigen genennet, welche nicht verbrieft sind, und von täglichen Ausgaben herrühren, oder, da ein aufgenommenes Capital nicht namhaft angeleget worden ꝛc.; daher heißen auch diejenigen, welchen man dergleichen zu bezahlen hat, nur gemeine und bloße Courant- oder Current-Gläubiger, an welche in Prioritätsfällen nicht leicht etwas von des Schuldners Vermögen zu gelangen pflegt, ehe und bevor nicht diejenigen, welche ein besseres und mehr gegründetes Recht dazu haben, befriedigt sind.

Current-Waaren, Courant-Waaren, Fr. Marchandises courantes, nennet man diejenigen, welche gut abgehen, und, weil sie entweder Mode, oder sonst nöthig und nützlich sind, am meisten gesuchet werden.

Curruca, siehe Grasmücke.

Cursiren der Münzen, siehe unter Cours.

Cursiv, Cursiv-Schrift, (aus dem mittlern Lat. Curliva Scriptura) eine geschobene lateinische Schrift, die

der

der geschriebenen, welche man im Deutschen Current-Schrift nennet, gleich kömmt.

Aldus Manutius soll diese Schrift zuerst in der Druckerey eingeführet haben. Eben deswegen erhielt er von der Republik Venedig ein Privilegium, daß Niemand innerhalb 10 Jahren damit drucken dürfte; daher diese Schrift von dem Orte der Erfindung anfänglich auch die venetianische Schrift hieß.

Wenn das Wort Schrift in dieser Zusammensetzung gegossene Buchstaben bedeutet, so ist auch der Plural üblich.

Die Cursiv setzt man im Lateinischen, statt der Schwabacher im Deutschen. Die gewöhnlichsten Cursivschriften sind: Terzia-Cursiv, Mittel-Cursiv, Cicero-Cursiv, Corpus-Cursiv, und Petit-Cursiv.

Curupa, nennen nach des Hrn. de la Condamine Berichte, die Omaguas in Süd-Amerika eine Pflanze, vermittelst welcher sie sich in den Zustand einer 24 stündigen Trunkenheit versetzen, wobey sie allerley süße Träume haben. Sie schnupfen diese Pflanze gepülvert, wie wir den Tobak, nur mit dem Unterschiede, daß sie selbige nicht mit den Fingern, sondern vermittelst eines gabelförmig gemachten Röhrchens, wovon sie eine Zinke in jedes Naseloch stecken, und unter abscheulichen Grimassen, die bey ihnen für Galanterie passiren, hinauf schnuffern.

Cusco, Cusco-Tobak, eine Art von gutem spanischen Schnupftobak, deren es zweyerley giebt: Gras Cusco, und Fleur de Cusco.

Cuscusu, der Mohren in Afrika tägliche Speise, welche aus feinem Mehl mit Wasser in Ballen geknetet, hernach in einem Durchschlage über einen Topf, darin Rindfleisch oder Hühner gekochet worden, gesetzet wird, daß sich die Kraft hinein ziehe, und endlich mit Fleischbrühe begossen, und oben das Fleisch darüber geleget wird.

Cuscuta, siehe Flachsseide.

Cuserino, eine Art zubereiteter Seide; siehe unter Seide.

Cuserofne, Kuserofne, ein kleines japanisches Schiff, ohne Verdeck, welches lang, und unten spizig ist, und

von

von vielen Leuten gerudert wird. Man braucht es zum Wallfischfange.

Custard, Fr. Coutarde, eine Art Gebackenes aus Milch, Eyern, Honig und feinem Mehl.

Custard-Apfel, siehe Th. II, S. 198.

Custos, L. Custos, Fr. Reclame, heißt, bey den Buchdruckern die Sylbe oder das Wort, so bey dem Schlusse einer Seite (Columne) am Ende der Zeile besonders gesetzt wird, und den Anfang der folgenden Seite zeigt; der Blatthüter.

Cuve, s. Küpe. Kufe.

Cuvette, s. Schwenk-Kessel.

Cuvier, s. Laugen-Faß.

Cyanopus, Blaufuß, eine Art Falken; siehe unter Falk.

Cyanus, s. Kornblume.

Cycas, der Sagobaum; siehe Sago.

Cyceon, nannten die alten Griechen eine Art Getränk, dessen sie sich zugleich statt der Speise bedienten. Es bestand in Mehl, welches in Wasser zerlassen worden; oder auch in Wein, der mit Honig und Mehl, zuweilen gar mit Käse, vermischt war. Ein Nahrungsmittel, welches in unsern Zeiten den Geschmack schlecht befriedigen würde!

Cyclamen, siehe Sau-Brod.

Cyclus indictionum, der Römer Zinszahl,
Cyclus lunaris, der Mondzirkel. } s. im Art. Jahr.
Cyclus solaris, der Sonnenzirkel.

Cyder, s. Cider.

Cydonia, s. Quittenbaum.

Cygne, Anas Cygnus *Linn.*; s. Schwan.

Cylinder, L. Cylindrus, Fr. Cylindre, ein gleichrunder Körper, der zween Zirkel von gleicher Größe zu seinen Grundflächen hat; eine Walze, im gemeinen Leben eine Welle, wovon an seinem Orte, bey J. C. Sturm eine Rundsäule.

Cymaise, L. Cymatium; s. Hohlkehle, Kehlleiste.
Cymbel, an den Glocken, s. Th. XIX, S. 134.
Cymbelblume, Serapias *Linn.*; s. Helleborinkraut.
Cymbelkraut, Cymbalaria vulgaris *Linn.*; siehe unter Flachskraut.
Cyminum, Cuminum; s. Kümmel.
Cynanchum, s. Hunds-Würger.
Cynara, Cinara, Cynara Scolymus *Linn.* Cynara hortensis *Bauh.* Fr. Artichaut; Ital. Articiocco, Carciocco; Engl. Artichoke; Holl. Artischok; D. Artischocke, Gartendistel, wälsche Distel, die Frucht, oder vielmehr der fleischige eßbare Kelch einer Pflanze mit verwachsenen Staubbeuteln und fruchtbaren Zwittern.

Die Pflanze ist ausländisch, daher auch ihr Name fremd ist. Frisch behauptet sehr unwahrscheinlich, daß der italiänische Name, von dem wohl die andern abstammen, von Carduus und Scolymus zusammen gesetzet worden, obgleich der Name Carduus mit in diesem Worte befindlich seyn mag, indem die Frucht einem Distelkopfe nicht unähnlich sieht. Ihre hält die erste Hälfte dieses Namens für das deutsche Wort Erde, weil einige die Pflanze auch Erdschocke nennen; allein die letzte Hälfte läßt er unerklärt. Nach anderer Meinung soll die italiänische Benennung aus Cardicoccalum, oder vielmehr aus dem griechischen Coccalum, mit dem vorgesetzten arabischen oder saracenischen Geschlechtsworte Al, nach Veränderung des l in r, Arcococcarum, entstanden seyn. Letzteres hat schon Hermolaus Barbarus angemerkt, der auch versichert, daß diese Früchte, noch im fünfzehnten Jahrhunderte, in Venedig unbekannt gewesen seyn. Da es noch nicht bewiesen ist, daß diese Pflanze in Italien einheimisch ist, so müßte man erst wissen, aus was für einem Lande sie dahin gebracht worden, ehe man sich in die Untersuchung ihres Namens einlassen kann. Uebrigens wird sie in Oberdeutschland auch Strobeldorn genannt.

Die Artischocken, welche bekannter Maßen, gleich dem Spargel, eine sehr angenehme und nützliche Speise sind, können in allen denen Gärten gebauet werden, in welchen sich Kopfkohl, Blumenkohl, Sellerie, u. d. gl. bauen läßt. Wo diese gut gerathen, da wachsen die Artischocken gewiß auch gut. Gleichwie jene aber in einem sehr hoch gele-

genen, ganz sandigen und stets trocknen Boden nicht vollkommen werden, so tragen auch die Artischocken in einem solchen Boden keine gehörig große Früchte. Und gleichwie jene in einem tief und niedrig gelegenen und feuchten Boden nicht durch den Winter gebracht werden können, so gerathen auch die Artischocken in einem solchen Erdreiche im Winter in Fäulniß, ob sie gleich im Sommer in einem solchen feuchten und fruchtbaren Boden gerade die besten Früchte bringen.

Sie erfordern ein eben also zubereitetes Beet, dergleichen Kopfkohl, Sellerie, Salat und Spinat verlangen; folglich, wo man die Gartenerde bereits im Herbste zubereiten kann, ein im Herbste, oder, wo solches wegen der im Winter erfolgenden Ueberschwemmungen nicht thunlich ist, sogleich nach dem Winter, bey der ersten sich einstellenden guten Witterung, mit fetten guten Kühmiste gut gedüngtes, und besonders, weil sie ihre Wurzeln überaus tief in die Erde treiben, tief gegrabenes und guten tiefen Boden habendes Beet; wachsen aber auch, gleich jenen, auf einem im Jahre zuvor gedüngten, oder auch anstatt der Düngung tief riolten Beete, recht gut.

Der kürzeste Weg, ein also zubereitetes Beet mit Artischocken zu belegen, ist die Anlegung derselben aus Nebenschößlingen (Fr. par oeilletons), die von den alten Stöcken abgenommen werden. Die beste Zeit dazu ist, nicht wie in England, der Februar und März, sondern in Deutschland der Anfang des Monates May. Gegen Ende des Aprils schaffet man sich also so viele Schößlinge davon an, als man Artischockenstöcke zu haben verlangt. Ein Tisch von 3 bis 4 Personen kann von einem Schocke derselben ziemlich versorget werden. Man pflanze diese, (nachdem man zuvor den holzigen Theil, wo sie von dem alten Stocke abgebrochen worden, ab- und gerade geschnitten, nachdem man auch die an ihnen befindlichen Krautblätter bis auf 4 oder 6 der letzten inwendigen Herzblätter an der Schosse abgebrochen hat,) 3 Fuß weit

von einander ins Kreuz, so tief in die Erde, daß das Herz selbst nur so eben aus der Erde hervor raget, und in dasselbe keine Erde fallen könne, gieße ein wenig Wasser an sie an, wiederhole dieses einige Tage, und beschütze sie, bey einfallender warmer Witterung, vermittelst vorgesetzter Breter, oder am Tage übergedeckter Töpfe, gegen die Hitze der Sonne, so lange, bis man Wachsthum an ihnen verspüret. Sie sind nichts weniger, als weichlich. Die Unterlassung des Begießens ist es allein, die bisweilen einige von ihnen tödtet. Die Schößlinge haben gemeiniglich wenig Wurzeln, oft kaum eine einzige kleine Faser. Diese verdorren leicht, wenn man sie von fernen Orten zugesandt bekömmt. Ehe man sie also in diesem Falle pflanzt, setze man ihren untern Theil einige Stunden vor der Einpflanzung ins Wasser, damit die wenigen daran befindlichen Wurzeln etwas wieder aufquellen, und schneide sodann jeder auch noch so kleinen Wurzel, vor der Einpflanzung, die äußerste Spitze ab. Sobald sie nachher Wachsthum spüren lassen, bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der Reinigung vom Unkraute, und, wenn man sich die Mühe geben will, so oft die Erde um die Stöcke zu hart und fest geworden ist, einer mäßigen Auflockerung derselben. Die im May gepflanzten Schößlinge treiben nachher in die Höhe, und liefern, vom August an, eßbare Früchte.

Nach Millers Anweisung soll man die Schößlinge, wenn man eine reiche Aernde verlangt, 5 Fuß weit verpflanzen, auch die Pflanzen ungefähr 5 Zoll tief einsetzen. Nach den Erfahrungen der Gartenliebhaber in Deutschland aber, pflegen die meisten, wenn man selbige so tief setzt, und folglich ihr Herz mit Erde bedeckt, zu vermultern. Vielleicht geschieht dieses in einem sandigen Boden nicht. Und wer das Beet nicht zu gleicher Zeit zu andern Gewächsen, z. B. Spinat, Salat ꝛc. mit nutzen will, giebt ihnen Raum genug, wenn er sie 3 Fuß weit setzt.

Nach Mills Berichte im IV. B. seiner prakt. Feldwirthschaft, S. 52, machen die Gärtner um London herum, welche alle Fleckchen von ihrem theuer erkauften oder gemietheten Erdboden, so gut, als ihnen immer möglich ist, zu nutzen suchen, die

Reihen

Reihen ihrer Artischocken durchgängig 9 bis 10 Fuß weit von einander. Zwischen dieselben säen sie Monatrettige (Radieschen) oder Spinat: über dieses pflanzen sie zwo Reihen Blumenkohl; die Pflanzen davon stehen in der Reihe $2\frac{1}{2}$ Fuß weit, und eine Reihe 4 Fuß von der andern, damit solcher Gestalt den Artischocken 5 volle Fuß eingeräumet werden. Im Mai, wenn die Radieschen oder der Spinat weggenommen sind, legen sie mitten hinein zwischen die zwo Reihen Blumenkohl eine Reihe Gurken zum Einmachen, so, daß sie überall 3 Fuß weit stehen. Zwischen den Blumenkohl und die Artischocken stecken sie zum Winter eine Reihe Kohl, welche Platz genug zum Wachsen bekommen, wenn der Blumenkohl und die Artischocken weggenommen sind. Daher steht der Erdboden, das ganze Jahr über, gedrungen voll.

Man hat in Deutschland den Versuch gemacht, zwischen jede Artischockenpflanze eine Salatpflanze, und zwischen jede Reihe eine Reihe Spinat zu setzen. Die Artischocken bekamen aber zeitiger große Blätter, als der Salat schloß, und man bekam keine feste, sondern lauter lose Köpfe. Inzwischen that es den Artischocken keinen Schaden: und wer mit losem Salate zufrieden ist, kann diesen ohne Nachtheil zwischen sie pflanzen, auch Spinat u. d. gl. in Reihen dazwischen säen.

Man kann die Artischocken aber auch aus Samenkernen anlegen. Und da kömmt es darauf an, welche Sorte man bauen will. Man hat ihrer zwo Sorten:

1. Die gemeine stachelige Artischocke; die Garten-Artischocke mit stacheligen Blättern, Cynara hortensis aculeata *Bauh.* Die Frucht ist eyrund oder kegelförmig; ihre Schuppen sind schmal, und nicht einsondern auswärts gebogen; ihr Stuhl oder Boden (*) ist nicht sehr dick von Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte oder Köpfe eine grüne Farbe haben, und diese Sorte in Frankreich am meisten gebauet wird, so nennet

(*) Der Boden, Stuhl oder Kern an den Artischocken, Fr. Cul d'artichaut, heißt dasjenige, was zurück bleibt, wenn die Blätter des Kelches abgebrochen werden. Von der äußern Aehnlichkeit wird es auch der Käse genannt. Das Rauhe, welches inwendig an dem Stuhle der Artischocke sitzt, nennen die Franzosen le foin d'artichaut.

nennet man sie in England die grüne oder französische Artischocke.

2. Die Garten-Artischocke ohne Stacheln; die gemeine glatte Artischocke, Cynara hortensis foliis non aculeatis *Bauh.* Ihre Blätter haben keine Stacheln: ihre Frucht ist groß, kugelrund, und oben ein wenig zusammen gedrückt; ihre Schuppen sind sehr breit, liegen dicht auf einander, und ihr Ende ist einwärts gebogen; ihr Boden hat sehr dickes Fleisch. Weil die Schuppen ihrer Früchte eine braune Farbe haben, und die Früchte selbst rund sind, so nennet man sie in England die rothe oder kugelrunde Artischocke. Um London wird sie wegen ihrer Vorzüge, vor der französischen, durchgehends gebauet, und deswegen auch wohl die große englische Artischocke, Cynara maxima Anglica, oder Scolymus maximus, genannt, und man verschreibt sie daher unter dem Namen Globe-Artichoke.

Ob nun gleich jede stachelige Art mehr Früchte giebt, so verdient doch die englische, wegen ihrer dicken fleischichten Boden, den Vorzug. Die Kerne dieser Sorte, welche man aus London erhält, sind kurz, dick, und etwas breit. Und wo man unter gekauften Kernen, dünne und spitzige antrifft, welche die Gestalt der Cardonenkerne haben, da mag man sich mit deren Pflanzung nur nicht bemühen, weil man daraus gewiß keine gute Früchte ziehen wird. Ein Loth vollkommen guter englischer Kerne, wenn gar keine unreife darunter sind, enthält ungefähr 200 Stück. Sie sollen zum Aufgehen sechs Jahre gut bleiben.

Der kürzeste Weg, Artischocken aus Kernen anzulegen, ist dieser: man lege im April, sobald eine recht gute warme Witterung eingetreten ist, auf jede Stelle, wo ein Stock stehen soll, folglich auf alle 3 Fuß weit, 2 bis 3 Kerne, jeder Kern einige Zoll weit von dem andern, etwa 1 Zoll tief in die Länge hin.

Es ist unnöthig, den Samen, ehe man ihn stecket, einzuweichen, wie einige anrathen; noch viel weniger hat man Ursache, denselben eben im zunehmenden Monde, oder im alten Lichte, in die Erde zu bringen. Auch ist die Sorgfalt die Kerne so zu stecken, daß die Spitze aufwärts stehe, unnöthig, und vielleicht ein Mißverstand der Regel des Palladius: Cavendum est, ne semina inverse ponantur, nam debiles, incurvos & duros creabunt. Die natürlichste Lage ist die platte. So pflegt man auch nichts dadurch zu gewinnen, wenn man den Samen Anfangs in ein Mistbeet ausstreuet, und die jungen im April von da in den ordentlichen Gartenboden versetzt.

Wenn man nachher die Erde stets feucht hält, so keimen die Kerne in einigen Wochen hervor, da man dann von den aufgegangenen Pflanzen nur eine stehen läßt, und die übrigen entweder ausreißt und wegwirft, oder sie erst pflanzbar werden läßt, und dann auf ein anderes Beet versetzt. Wenn man diese Pflanzen bey trockener Witterung fleißig begießt, (jedoch, so lange noch Nachtfröste erfolgen können, nie am späten Abend,) so werden bald große Stöcke daraus, welche, obgleich nicht so früh, als die aus Schößlingen angelegten, aber doch noch in demselben Jahre, Früchte bringen, besonders, wenn sie nicht verpflanzt worden sind, als welches ihr Wachsthum einige Wochen zurück hält. Bemerkt man alsdann einen Stock, welcher kleine, schlechte, stachelige, und mit keinem gehörigen Stuhl oder Boden versehene Früchte trägt, kann man selbigen sofort ausreissen, und ihn dem Rindviehe zur Fütterung frisch vorwerfen. Auf gleiche Art kann man auch mit denjenigen Stöcken verfahren, welche sich etwa unter den von gekauften Schößlingen angelegten Artischocken finden; wie dann überhaupt zur künftigen Fortpflanzung diejenigen Stöcke besonders auszuzeichnen sind, welche die besten Früchte bringen, um mit der Zeit lauter völlig gute Früchte bringende Stöcke zu haben. Doch tragen auch die Stöcke von der besten Art kleine Früchte, wenn man sie entweder näher als 3 Fuß zusammen setzt, oder ihnen,

wovon ich nachher sprechen werde zu viele Schossen läßt, oder wenn sie zu viele Jahre nach einander auf einer Stelle stehen bleiben.

Man mag also die Artischocken entweder aus Schößlingen, wofern es nur zeitig im May geschieht, oder aus Kernen anlegen, so hat man besonders, wenn man die aus Kernen gezogenen nicht verpflanzt, sie auch gegen die Nachtfröste durch übergedeckte Töpfe, wenn es nöthig ist, schützet, und sie überdieß den ganzen Sommer hindurch, bey trockner Witterung fleißig tränket, noch in demselben Jahre, von jenen allemal und von diesen meistentheils noch Früchte zu gewarten. Diese Früchte dürfen nicht früher, aber auch nicht später, abgenommen werden, als wenn sie gerade ihre Zeitigung haben. Im erstern Falle bekömmt man sonst eine kleinere Frucht, als man hätte bekommen können, wenn man sie bis zu der Zeit ihrer Reife noch hätte wachsen lassen. Und im leztern Falle wird theils der inwendige eßbare Stuhl anbrüchig, theils treibt die Frucht entweder noch auf dem Stamme in die Blühte, oder sie treibt doch, wenn sie auf einige Zeit zur Aufbewahrung in einen Keller geleget wird, in diesem noch in die Blühte, und wird also unbrauchbar. Um sich von dem rechten Zeichen der Zeitigung zu überzeugen, wird man sich am sichersten helfen können, wenn man die nun ziemlich groß gewordenen Früchte alle Paar Tage einmal genau übersieht, und Acht giebt, ob die Fruchtblätter, oder vielmehr die Schuppen der Frucht, welche den eßbaren Stuhl umgeben, noch durchgehends die ihnen gewöhnliche entweder braune oder grüne Farbe haben. Sobald man findet, daß die Schuppen in der Mitte des obern Randes, wo gemeiniglich 1 oder 2 kleine Stacheln sind, eine andere Farbe, die gemeiniglich ins Gelbe fällt, anzunehmen beginnen: so ist es Zeit, sie abzuschneiden, und sie, falls man sie nicht sogleich zur Speise gebraucht, oder zu einer Schüssel voll erst sammlen muß, in einen Keller zur Aufbewahrung zu legen.

Die auf der Mitte des Hauptstängels eines Stockes stehende Frucht, ist jedesmal die beste und größte. Sie erlangt aber die Größe nicht, welche sie erreichen könnte, wenn man nicht die an den Seiten der Stängel austreibenden kleinen Früchte wegbricht. Diese werden nie so groß, daß sie eßbar würden, und da sie überdieß der Hauptfrucht die Nahrung nehmen, so müssen sie, sobald sie sich zeigen, weggeschnitten werden

So oft die Frucht eines Stängels zur Speise abgenommen ist, muß derselbe über der Erde, unter den untersten an ihm sitzenden Blättern, abgeschnitten werden. Wenn dieses versäumt wird, so treiben aus demselben, zwischen ihm und den Blättern, kleine Früchte hervor, welche aber nicht allein nicht gehörig eßbar werden, sondern auch dem Stocke die ihm zur Verstärkung der sich an ihm in der Erde erzeugenden neuen, aufs folgende Jahr tragbar werdenden Schößlinge, nöthige Nahrung benehmen.

Dieß ist es alles, was man bey den Artischocken im ersten Jahre nach ihrer ersten Anlegung zu beobachten hat. Ich komme nun zu ihrer Erhaltung aufs folgende Jahr. Diese ist demjenigen äußerst leicht, dessen Erdreich mehr trocken als feucht ist, und in dessen Garten sich im Winter kein Wasser sammlen kann, dessen Garten auch den Ueberschwemmungen austretender Flüsse nicht unterworfen ist. In diesem Falle schneidet man gegen den November, wenn nun die Aernde ihrer Früchte ein Ende hat, und der Winter bald eintreten will, die Stöcke über der Erde ganz ab, und scharret bey guter trockner Witterung die Erde aus den leeren Zwischenräumen so hoch über sie her, daß sie $\frac{1}{2}$ Fuß, und darüber, damit bedeckt sind. Diese an sie angehäufte und über sie hergelegte Erde schützet sie nicht allein vor dem Froste, der sie leicht tödtet, sondern auch vor übermäßiger Nässe, welche sie leicht in Fäulniß bringt, weil das Schnee- und

Regen-

Regenwasser von diesen über sie gemachten Haufen leichter abziehen kann.

Decombe legte noch einen Ziegelstein darüber, und fand, daß Schnee, Regen und Frost dann noch mehr abgehalten wurden.

Auf diese Weise kann man sie in gemeinen Wintern, in welchen der Frost nicht einen zu hohen Grad erreicht, ohne weitere Bedeckung erhalten. In England sind sie bey einer solchen Bedeckung nur in den Jahren 1683, und $17\frac{3}{4}$2, und in Frankreich in den Jahren 1740 und 1742 erfroren. Wird aber der Frost zu stark, so überlegt man sie sodann außerdem noch mit etwas langem strohigen Miste, der selbst nicht sehr feucht ist, folglich selbst nicht frieret. Sobald die Heftigkeit des Frostes vorbey ist, und Thauwetter erfolgt, nimmt man diesen Mist sofort wieder von ihnen, theils, weil sich sonst die Mäuse darunter einnisten möchten, theils, weil sie unter ihm sonst zu weichlich werden, und nachher von dem geringsten Nachtfroste verderben würden, läßt ihn aber, wenn keine Mäuse da sind, bis ans Frühjahr neben ihnen in den leeren Zwischenräumen liegen, um sie, wenn etwa abermal ein starker Frost, welcher tiefer als $\frac{1}{2}$ Fuß eindränge, erfolgen sollte, sofort wieder damit bedecken zu können. Gegen geringe Fröste aber, welche nicht über $\frac{1}{2}$ Fuß tief eindringen, giebt ihnen die aufgescharrte Erde hinlängliche Sicherheit. Und auf diese Art ist nichts leichter, als sie durch den Winter zu bringen, weil die Kälte doch nur selten so heftig wird, daß sie der Bedeckung mit langem Miste bedürfen; statt dessen andere auch Sand, Erbsenstroh, Baumlaub, Hülsen von Rübesamen, Flachsbrechschäben, u. d. gl. gebrauchen.

Von Baumlaub wird das Verdeck, etwa eines Schuhes hoch, gegeben und um zu verhindern, daß grose Sturmwinde solche Laubdecke nicht leicht hinweg führen können, wird diese noch mit allerley Reisholz einzeln überleget. Unter allem Baumlaube ist das von Eichen und wälschen Nußbäumen hiezu am dienlichsten, zumal selbiges zugleich den Mäusen, als den gefährlichsten Feinden der Artischocken, zuwider ist.

Etwas mühsamer aber ist es, wenn das Erdreich des Gartens mehr feucht, als trocken ist, oder wenn sich Regen- und Schneewasser auf demselben sammeln kann, oder wenn der Garten im Winter gar überschwemmt zu werden pflegt. Sie tragen zwar, in einem Erdreiche, welches etwas mehr feucht als trocken ist, und im Winter eine Zeitlang unter Wasser gestanden hat, allezeit größere Früchte und bestauden sich in demselben auch ungleich besser, als in einem Erdreiche, welches mehr trocken, als feucht ist; dagegen aber gerathen sie in einem ihnen im Sommer so zuträglichen feuchten Boden, im Winter in Fäulniß; und in einen Garten, der diese Beschaffenheit hat, ist man nicht im Stande, auch nur einen einzigen Stock durch den Winter zu bringen. In diesem Falle müssen die alten Stöcke im Anfange des Novembers (und weil in manchen Jahren der Winter schon in den ersten Tagen des Novembers eintritt, wenigstens ein Theil der alten Stöcke schon um die Mitte des Octobers) ausgegraben, und nachdem man ihnen das Kraut bis auf eine Handbreit hoch abgeschnitten hat, in einen lustigen Keller, dicht an einander, in trocknen Sand gesetzet, und daselbst bis zum May verwahret werden. Kann man zu diesem Ausgraben eine Zeit treffen, wo eine recht heitere und trockene Witterung ist, ist man so viel gesicherter, daß man im Keller nicht zu viele durch Fäulniß verliere. Die großen Wurzeln derselben, welche oft eine Elle, und darüber, lang sind, und das Einpflanzen in den Keller unbequem machen würden, kann man alsdann ohne Bedenken, so weit abschneiden, daß sie sich bequem einpflanzen lassen. Hat man im Keller zu ihrer Durchwinterung keinen Raum, so kann man sie in einem etwas erhaben liegenden trocknen Theile des Gartens durchwintern, wenn man in demselben ein Beet, so groß es dazu nöthig ist, 1 Fuß tief ganz ausgräbt, die Stöcke neben einander darin hinsetzet, die ausgegrabene Erde ½ oder 1 Fuß hoch über sie herwirft,

und

und den Raum, welchen sie einnehmen, bey etwa gar zu heftigen Froste auf die zuvor angezeigte Art bedeckt. Wenn auch dazu die Gelegenheit fehlen möchte, kann man sie in einer Kammer, neben einander her, in Sand pflanzen, und währendem Froste mit trocknem Sande, und überdieß mit Erbsenstroh gut bedecken; welche Bedeckung aber bey eintretender gelinder Witterung sofort wieder wegzuräumen, und dagegen durch geöffnete Fenster frische Luft herein zu lassen ist. Die frische Luft ist ihnen sowohl hier, als in einem Keller, bey gelinder Witterung, zu ihrer Erhaltung sehr zuträglich.

Die eigentliche Zeit, die im Keller, oder in einer Grube, oder in einer Kammer, durch den Winter gebrachten Artischocken im Frühjahre aufs neue in den Garten zu pflanzen, ist der Anfang des May. In manchen Jahren ist zwar schon im April eine schöne warme Witterung, und da mag man sie, wenn bereits vorher ein Gewitter gewesen seyn sollte, alsdann schon pflanzen. Wenn aber noch kein Gewitter gewesen ist, und also noch viele Nachtfröste zu befürchten sind: so lasse man sich die gute Aprilwitterung nicht reizen, sie vor dem May zu pflanzen. Denn, weil sie im Keller gemeiniglich etwas weichlich geworden sind, so leiden sie bey einfallenden Nachtfrösten leicht Schaden; und anstatt frühe Früchte von ihnen zu erlangen, erhält man sie dann meistens später. Erst also im Anfange des May, wenn eben eine zwar nicht ganz nasse, aber doch etwas feuchte Witterung ist, nehme man sie aus dem Keller heraus, löse von den alten Stöcken jeden Schößling, (und manchmal hat ein Stock deren 6, und darüber,) mit einem starken und scharfen Messer ab, daß an jedem eine oder ein Paar Wurzelfasern bleiben, und pflanze und warte diese abermal so, wie ich zuvor gezeigt habe. Man kann, wenn man in dem Ablösen der Schößlinge noch keine Fertigkeit hat, auch mit einem großen Küchenmesser den ganzen Stock von oben bis unten in so viele Theile zerschneiden

als Schößlinge an denselben sind. Man opfert dabey aber gemeiniglich ein Paar Messer auf, weil die alten Stöcke ungemein hart und zähe sind, und der Schärfe des Messers so stark widerstehen, daß man sie damit nicht eigentlich durchschneiden kann, sondern dasselbe vielmehr durch sie gleichsam durchschlagen muß, wobey man dann Anfangs manchen Schößling verdirbt.

Hat man aber die alten Stöcke im Garten auf ihrer Stelle durchwintern können, so ist, nachdem sie von der ihnen in einem sehr heftigen Winter überher gegebenen strohigen Bedeckung, zu rechter Zeit entledigt sind, die erste Frühjahrsbeschäftigung mit ihnen diese, daß man im März und April, wenn die stärksten Fröste ein Ende haben, die im Herbste über sie angehäufte Erde allmählich erniedriget, damit sie sich nach und nach wieder an die Luft gewöhnen, bis man endlich um die Mitte des Aprils das Beet vollends wieder eben machen kann, da sie dann bald hervor zu wachsen anfangen. Gemeiniglich hat, bereits erwähnter Maßen, jeder Stock, besonders ein bereits einige Jahre gestandener, mehr als zween Schößlinge, und gleichwohl darf man ihm nicht mehr, als 2, aufs allerhöchste 3, lassen. Läßt man sie ihnen alle, so bringt ein Theil der Stöcke zwar eine starke Anzahl Früchte, aber lauter kleine; ein anderer Theil aber wächst stärker ins Kraut, und bringt gar keine Frucht. Um also große Früchte zu erhalten, muß man, etwa um den Anfang des May, da die mehresten Schößlinge hervor gewachsen seyn werden, jedem Stocke alle diese, bis auf die zween besten, nehmen. Zu dieser Absicht scharret oder gräbt man die Erde um denselben so weit weg, bis man die Stellen sehen kann, wo die Schößlinge aus dem in der Erde stehenden Theile des Stockes heraus gewachsen sind. Verlangt man die abzunehmenden Schößlinge nicht zu Anlegung neuer Pflanzungen, so bedarf es keiner weitern Bemühung, als daß man, (nachdem man den Rest der vorjährigen Fruchtstängel abgedrehet und heraus gebrochen hat,) die zween stärksten, am geradesten gewach-

wachsenen, und am tiefsten sitzenden wählt,) wozu man, damit sie ihre Stängel nicht zu nahe an einander treiben, solche nimmt, die etwa gegen einander über sitzen,) sodann die übrigen dicht an dem Stocke sämtlich abbricht, und nachher die Erde an den Stock wieder anscharret, und etwas andrückt. Findet man hie und da, daß ein Stock spätestens um die Hälfte des May noch nicht getrieben hat, und also ausgegangen ist, so gräbt man denselben aus, und ersetzt seine Stelle mit einem Schößlinge zu einer neuen Pflanzung, so bringt man sie mit dem Daumen von dem alten Stocke also ab, oder löset sie, nachdem sie zur Seite gebeugt sind, mit einem feinen Messer also ab, daß etwas von einer Faserwurzel daran bleibe. Oft, besonders wenn sie erst spät im Jahre zuvor heraus gewachsen sind, haben sie noch nicht einmal Wurzeln, oder diese verunglücken bey dem Abnehmen. Fehlt es nun nicht an pflanzbaren Schößlingen, so wirft man diese weg; sonst aber pflanzt man sie, ungeachtet sie keine Wurzeln haben. Wenn man sie nur nachher feucht hält, und sie, bis sie Wachsthum zeigen, gegen die Sonne schützt, so schlagen oft mehr als die Hälfte davon fort. Nachher bedürfen sie keiner weitern Wartung, als der, welche man im vorigen Jahre auf sie verwendete. Diejenigen, die auf ihrer Stelle geblieben sind, treiben bald wieder neue Schößlinge; von diesen schießen noch in demselben Jahre, obgleich etwas spät, noch manche in die Höhe, und setzen eine Frucht an. Erlaubt man nun diesen allen, Früchte zu tragen, oder läßt sie, wenn sie auch gleich nicht aufschießen, fortwachsen, so können die zu erwartenden Hauptfrüchte ihre völlige Größe nicht erreichen. Diese nun zu befördern, muß man den Stöcken, welche um Johannis, und späterhin, zu viele Nebenschossen getrieben haben, von Johannis an, alle diejenigen, die sich über vier daran befinden, beständig abnehmen. Auch diese spät abgenommenen kann man zu jeder Zeit pflanzen, um neue Pflanzungen anzulegen;

aber diese bringen dann auch ihre Früchte erst im folgenden Jahre.

Sollen die Artischockenstöcke viele Jahre nach einander auf eben derselben Stelle bleiben, so würde das Erdreich nach einigen Jahren zu mager für sie werden. Im zweyten Herbste also ist es nöthig, daß man, wenn man gegen das Ende des Octobers die Erde aufs neue zum Schutze gegen den Frost, an sie an- und über ihnen hergehäufet hat, in die ledigen Zwischenräume kurzen fetten Mist eingrabe, und damit alle Herbste fortfahre, (ohne jedoch den Mist unmittelbar an ihre Wurzeln zu bringen,) bis sie endlich nach 4, 5 oder 6 Jahren auf diesem Beete vor Alter nach und nach untragbar werden, und ein neues Beet verlangen.

Da auch die auf ihre Stelle stets bleibenden Artischocken viel früher Früchte bringen, als die erst aus Schößlingen angelegten neuen Pflanzungen, folglich auch früher, und meistens noch vor dem Herbste aufhören Früchte zu liefern, jene dagegen zwar später anfangen, aber damit nachher auch später in den Herbst fortfahren: so ist es allerdings rathsam, um vom Julius an, bis gegen den November, stets Artischocken zur Speise zu haben, außer den alten Feldern derselben, zugleich in jedem Frühjahre eine neue Pflanzung aus Schößlingen anzulegen, und also halb alte, halb neue Felder zu haben. Da sich endlich auch Zufälle, welche den Untergang aller im Garten durchzuwinternden Stöcke verursachen, ereignen können,) wie dann z. B. in dem strengen Winter 1740 in England alle daselbst gewöhnliche Globe-Artischocken dermaßen ganz und gar erfroren sind, daß man sich mehrere Jahre nachher vorerst mit der französischen Sorte hat behelfen müssen,) so ist es wohlgethan, wenn man, ungeachtet man einen trocknen, zum Durchwintern ganz wohl dienlichen Garten hat, dennoch einige Stöcke auch im Keller durchwintert.

Vor

Vor den Mäusen muß man sie indessen, so gut man kann, zu schützen suchen.

Um die Artischockenpflanzen vor den Mäusen, welche den süßlich schmeckenden Wurzeln dieser Pflanzen im Winter gar sehr nachgraben, in Sicherheit zu stellen, ist ein adelicher Landwirth, welcher hunderterley Mittel, aber vergeblich, versucht hatte, auf ein besonderes Mittel gefallen, welches in der That die beste Wirkung geleistet hat. Er hat nämlich gelbe Möhren auf dem Artischockenbeete allenthalben, und insonderheit 1 Schuh weit um die Artischockenpflanzen herum, eingegraben. Da die gelben Möhren noch süßer schmecken, als die Artischockenwurzeln, und von den Mäusen noch begieriger gesuchet werden, so haben sie sich an diese noch angenehmere Speise gehalten, und die Artischockenwurzeln nicht angegriffen. Gewiß ein sehr erträgliches Opfer! Man kann leicht ein Schock Möhren aufwenden, um zwey Dutzend Artischockenpflanzen zu erhalten.

H. v Justi Oeconom. Schriften, II. Band, S. 191.
Berlin. Sammlungen, I B. 5. St. S. 407. f.

Von einem gewissen Ungeziefer, dergleichen sich gern an Artischocken und andern Gartengewächsen anlegen, siehe den Art. Maucke.

Die Wurzel der Artischocken ist harntreibend, und unter abgekochten Tränken und Brühen zu dieser Absicht sehr wohl zu gebrauchen; daher auch einige das Decoct von diesen Wurzeln in Klystieren, den Harn zu erregen, verschreiben. Der Artischocken-Wein wird wider die Wassersucht angerühmt. Man pflegt hiezu die am Stängel sitzenden Blätter, ohne sie vorher zu waschen, in einem reinen Mörser zu zerquetschen, den Saft auszupressen, und ihn mit eben so viel Madera oder anderm Weine zu vermischen.

Description d'une sorte de vin d'Artichaut, qui est le plus excellent anti-hydropique que l'on puisse trouver, st. im Journ. etranger. Janv. 1761, S. 205; in No. II. der Gazette salut d. J. 1761; desgl. im Journ. oeconom. Janv. 1762. S. 28. Neue Samml. auserles. medicin. Wahrnehm. VIII. B. S. 68.

Der Saft von den Blättern soll die Wanzen vertreiben.

Die stachelige Artischocke wird nur um deswillen noch beybehalten, weil sie häufige Früchte bringt, um

solche

solche den Köchen, welche sie dörren und einmachen, zu verlassen, damit sie selbige zur Winterszeit haben können. Sie verfahren damit folgender Gestalt. Wenn die Artischocken groß genug, aber nicht zu alt sind, nehmen sie die Körse ab, und kochen sie in einem Kessel mit Wasser, jedoch nicht zu überflüssig gar. Wenn sie vom Feuer genommen und kalt geworden sind, nehmen sie alle Blätter von dem Boden oder Käse, nebst dem darauf befindlichen wollichten Wesen herunter; diese Böden legen sie auf ein reines Bret, und bringen solches an einen luftigen Ort, daß sie recht dürre und trocken werden können. Es ist auch hiebey das tägliche Umwenden nicht zu verabsäumen. Wenn sie dürre genug geworden sind, werden sie in einer Schachtel aufbehalten.

Wenn sie hernach zur Winterszeit gebraucht werden sollen, müssen sie vorher eine Zeitlang in frisch Brunenwasser eingeweicht werden: alsdann siedet man sie noch ein wenig in einer Casserole, und giebt ihnen die gehörige Brühe, wie man die Artischocken zu zurichten pflegt.

Die große englische und die gemeine glatte Artischocke werden gekocht, und auf die nachher zu beschreibende Arten zugerichtet, für eine sehr angenehme und den Magen stärkende Speise gehalten. Sie erwecken den verlornen Appetit, . . erhöhen den Geschmack des Weines. Sie nähren aber wenig, und liefern dicke, blähende Säfte; daher man ihnen vielleicht eine zur Wollust reizende Wirkung beylegen wollen. Bey mäßigem Genuß werden sie, wegen der zusammenziehenden Kraft, wodurch sie die Fasern des Magens stärken, leicht verdauet. Die Wirkung, den Harn zu treiben oder ihn trüb zu machen, und ihm einen üblen Geruch zu ertheilen, hat Ralus ihnen gänzlich abgesprochen. Von den Rippen der Blätter und von den zarten weißen Stängeln sagt man, sie wären am schwereften zu verdauen, welches aber (Geoffroi) nur in dem Falle gelten läßt, wenn man allzu viel Butter dazu genießt. Personen von weichlicher

Leibes-

Leibesbeschaffenheit, oder welche viel sitzen müssen, verdauen nur gekochte Artischocken; denn die rohen schaden ihnen wegen ihrer Säure und zusammenziehenden oder verstopfenden Eigenschaft, obschon nicht zu läugnen ist, daß in Frankreich viele Artischocken, wenn nur die faserige Substanz weggeschnitten worden, mit Salz und Wasser, bey einem Glase Wein, roh genossen werden.

Um die Artischocken lange Zeit trocken zu erhalten, verfährt man, wie kurz vorher von der stacheligen Artischocke gedacht worden ist.

Die Böden lassen sich auch sehr gut einmachen, wenn man sie halb gar gekocht, von allen Blättern wohl reiniget, in einen glasurten Topf leget, und mit starkem Salzwasser so hoch, daß es darüber stehe, und dieses wieder mit zerlassener Schmelzbutter übergießt, damit keine Luft dazu kommen möge. Wenn man sie essen will, muß man sie wohl wässern, und zum öftern das alte Wasser ab- und wieder frisches darüber giessen, sodann aber zum Feuer bringen, und auf eine beliebige Weise kochen und zurichten.

Von der Artischocken Zubereitung in der Küche, ist zuvörderst zu bemerken, daß denselben der Stiel und die Spitzen an den Blättern abgeschnitten, wie auch das inwendige weiße Zeug, woran der Stiel gestanden, und welches ganz faserig ist, genommen werden müsse. Sodann setzt man einen Topf oder Kessel mit Wasser an das Feuer; wirft, wenn solches siedet, ein wenig Salz hinein, leget sodann die Artischocken auch dazu, und läßt sie so lange sieden, bis sie die Blätter gern fahren lassen. Das Salz in dem siedenden Wasser erhält, wie überhaupt allen grünen Gartengewächsen, ihre grüne Farbe lebhaft. Hierauf werden sie heraus genommen, und in kaltes Wasser geleget. Wenn sie dergestalt vorbereitet sind, können unterschiedene Brühen daran gekocht, auch sie sonst auf mancherley Art zugerichtet werden.

Artischocken mit Muskatenblühten. Nachdem man in einer Casserole oder Tiegel, Fleischbrühe auf das Feuer gesetzt, feingeriebene Semmel nebst ¼ Pfund Schmelzbutter hinein gethan, dieses auch sonst wohl mit Muskatenblühten und weissem Ingber abgewürzet hat, leget man die Artischocken aus dem kalten Wasser in die Brühe, und läßt es mit einander kochen.

Artischocken mit grüner Spargelbrühe. Man schlägt 3 bis 4 Eyerdotter in einen Tiegel, wirft eine Messerspitze voll fein Mehl hinzu, und rührt es wohl unter einander, gießt auch guten Essig, nebst etwas Fleischbrühe oder Petersilienwasser dazu, und rührt es fein klar ab. Hierauf thut man Butter und Gewürz hinein, rührt es abermal durch einander, setzt es über das Feuer, und gießt mit einer Kelle so lange, bis es dick zu werden anfängt; will es fast sieden, so läßt man einige Tropfen kalt Wasser hinein fallen, damit es nicht zusammen rinne. Die Artischocken setzt man aus dem kalten Wasser, wie unten bey dem Anrichten erwähnet werden soll, ordentlich in eine Schüssel, gießt erwähnte Brühe darüber, und hält die Schüssel beständig warm doch so, daß diese Brühe nicht zum Sieden komme, sprengt endlich ein wenig abgeklärte Butter oben her, u. s. f.

Artischocken mit Möhren und grüner Petersilie. Man schabet Möhren fein rein, wirft sie in kaltes Wasser, schneidet sie länglich klein, wie Nudeln, brühet sie, daß der rohe Geschmack sich heraus ziehe, und seihet das Wasser wieder davon ab; thut ferner in eine Casserole Butter, Muskatenblühten und die Möhren, kochet sie ein wenig, wirft geschnittene Petersilie und eine Handvoll klargesiebte Semmel darein, gießt gute Rindfleischbrühe oder Petersilienwasser dazu, läßt es ein wenig aufwallen, leget die Artischocken mit hinein, und richtet sie, wenn sie wohl gekocht haben, gehörig an.

Artischocken mit grünen Erbsen. Den Artischocken werden die Blätter etwas kürzer, als gewöhnlich, abgeschnitten, damit man sie wie Pasteten bereiten könne. Ist vollends das inwendige Faserige aus selbigen heraus, sind sie kleinen Pasteten ohne Deckel ähnlich. Nachdem nun die Artischocken recht abgesotten worden, setzt man sie in eine Casserole, thut auch zu gleicher Zeit ein Stück Butter in einen Tiegel, läßt grüne Erbsen eine Weile in der Butter passiren, gießt Brühe darauf, und läßt alles zusammen kochen; stößt sodann etwas von den Erbsen mit ausgewaschener Butter und Muskatblühten im Mörser, gießt die Brühe von den andern Erbsen auf die gestoßenen, rühret es durch einander, streicht es durch ein Haartuch, und schüttet

es über die grünen Erbsen, mit denen man die Artischocken füllen und überziehen will; setzt hierauf die Artischocken hinein, und läßt es durch einander kochen. Beym Anrichten setzt man sie in die Schüssel, und füllet die Erbsen darein.

Artischocken mit einer weißen Brühe. Man kochet kleine Artischocken in Wasser, und mit ein wenig Salz; wenn sie gar sind, passiret man die Böden derselben in einer Casserole mit Butter und Petersilie, würzet sie mit Salz und weißem Pfeffer, und macht eine Soße von Eydotter, einem Löffelvoll Weinessig, und ein wenig Fleischbrühe, daran.

Artischocken mit Sahne. Nachdem die Artischocken in Wasser gekocht worden, passiret man sie in einer Casserole mit Butter, und thut Sahne, nebst einem Bündchen kleiner Zwiebeln und Petersilie, und das Gelbe von einem Ey dazu, damit die Brühe dicklich werde, würzet dieselbe auch mit Salz, und ein wenig Muskatennuß, und richtet sie zu Beygerichten an.

Durchgeschlagene Artischockenböden wie durchgeschlagene Erbsen, Fr. Culs d'Artichauts en purée. Nachdem man die Artischockenböden wohl abgeputzt und gewaschen hat, kochet man sie in weißem Wasser. (Selbiges besteht aus Wasser, einem Stücke Butter, welches in Mehl gedrückt worden, und ein wenig Salz.) Wenn die Artischocken gar gekocht sind, nimmt man sie heraus, und schlägt sie, wie Erbsen, durch ein Haartuch. Nachher läßt man die durchgeschlagenen Artischocken in einer Casserole bey gelindem Feuer, mit frischer Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und gestoßenen Gewürznägelein kochen; thut Petersilie, eine kleine Zwiebel, Thymian, und ein Lorbeerblatt hinzu und wenn man darauf anrichten will, stößt man geschälte süße Mandeln, Citronat, einige Biscuits von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und so viel getriebenen Zucker, als nöthig ist, im Mörser, vermenget solches alles mit Orangewasser, und vermischt es darauf zusamen mit den durchgeschlagenen Artischocken, welche man zu dem Ende wieder einen Augenblick aufs Feuer setzen muß, und richtet sie alsdann sofort an.

Torte von Artischockenstühlen. Die Artischockenstühle muß man erstlich von allen harten Schalen und Blättern säubern, und dann ferner, nachdem sie einige Zeit im Wasser gelegen, recht mürbe kochen lassen: hierauf werden sie klein gehackt, und hernach mit 2 oder 3 Zwieback ganz fein gestoßen, mit einigen Löffelvoll süßer Sahne, Zucker, Zimet, etwas Salz, und geriebenen eingemachten Citronenschalen, auf dem Feuer ein wenig

nig

nig abgerühret, daß alles ein wenig dick werde; sodann läßt man es abkühlen, und macht es in einem feinen Blätterteige zu einer Torte, glaciret es auch nach dem Backen mit Zucker und Orangewasser.

Wenn die Artischocken auf eine oder die andere vorbeschriebene Art zubereitet sind, werden sie dergestalt angerichtet, daß man die schönste davon in die Mitte setzt; alsdann leget man die Blätter, welche den andern Artischocken ausgezogen werden, ordentlich auf den Schüsselrand herum, schneidet die untersten Böden würfelicht, streuet sie auf die Artischocken, und gießt sodann die Brühe darüber.

Beschreibung der Artischocken, ihrer verschiedenen Arten, ihrer Eigenschaften, ihrer Wartung ꝛc. st. im vollständ. Unterr. von Kuchengewächsen, Leipz. 1756, 8. S. 115—132.

Abhandlung von Artischocken und Cardonen, st. im 24 und 25. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1775.

Von den Artischocken s. Hrn. Prof. Beckmann Grundsätze der deutschen Landwirthschaft, 2te Ausg. Götting. 1775, 8. S. 234—236.

Observation oeconomique sur la maniere de préparer l'artichaut pour le conserver sec, & pouvoir s'en servir toute l'année, par Mr. DE COMBE, st. in der Gazette litter. de Berl. v. J. 1767, S. 287.

Jo. Aug. Grotjans Land- und Garten-Calender, 3ter Th. Frf. und Leipz. 1773, 8. S. 33—50.

Jo. Gottl. Heinr. v. Justi Abhandlung von Erzeugung der Artischocken und Cardonen, st. in dessen ökon. Schriften, 2ten Band, Berl. und Leipz. 1760, gr. 8. S. 182—195.

Hrn. D. Martini allgem. Geschichte der Natur, III. Band, S. 309, fgg.

Abhandlung von der Cultur der Artischocken, vom Hrn. de Govon de la Plombanie, st. im III. Th. des physical. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 225—233, und im 19. B. des N. Hamb. Magaz. S. 291—306.

Kl. Fr. Schmersahls Schreiben an einen Freund, die Artischocken betreffend, st. im 21. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Extrait de la description de la culture des Cardes d'Artichauts, dressé par Mr. TARGIONI TOZZETTI, st. im Journ. oecon. Avr. 1761. S. 178, f.

Von den so genannten Erd- oder Unter-Artischocken, siehe unter Erd-Apfel.

Die Cardonen, Carden, spanische Carden, oder Cardonen-Artischocken, L. Carduus esculentus; Cynara spinosa, cujus pedunculi esitantur. C. B Cy-

nara Cardunculus *Linn.* Scolymus aculeatus *Tab.* Fr. Cardon, kommen sowohl an Gestalt der Blätter, als auch in Ansehung der Frucht selbst, mit den Artischocken fast überein, daher sie auch von einigen für ein Geschlecht derselben gehalten werden, nur daß die Blätter ungleich stärker und größer, und allemal mit scharfen Stacheln versehen sind, und die Frucht kleiner ist, auch nicht dieselbe, sondern nur die Blätter davon zu genießen sind. Sie haben mit den Artischocken gleiche Wartung, und werden nicht allein aus dem Samen, sondern auch aus den Nebenschöß- oder Absezlingen von der Wurzel, fortgepflanzt, wiewohl die jungen von Kernen erwachsenen Cardonen die von den Nebenschößlingen weit übertreffen, indem jene zarter und mürber zu essen sind.

Wer sie vom Samen ziehen will, muß solchen im Frühlinge auf die Mistbeete säen, und gleich andern zarten Gewächsen daselbst vor der Kälte bewahren, hernach aber in einen guten Grund versezen; will man aber die Kerne an einen Ort, da die Pflanzen sogleich bleiben sollen, stecken, muß es später und erst im April geschehen. Das Pflanzenversezen geschieht, wenn sie sechs Blätter bekommen, in ein tief umgegrabenes, wohlgedüngtes und mürbes Erdreich, da dann beym Ausheben der Pflanzen, die Hauptwurzel beschnitten, und die Pflanzen auf ein Gartenbeet 4, 5, auch wohl 6 Schuh weit von einander gesezt, auch mit Hacken und Begießen wohl gepflegt und gewartet werden müssen. Wenn sie 5 bis 6 Schuh mit ihren Blättern in die Höhe gewachsen sind, ungefähr im September oder October, schreitet man zum Bleichen oder Abweißen, Fr. Blanchir; es werden nämlich die Carden von den unsaubern Blättern entlediget, und die obersten Spizen mit einem scharfen Gartenmesser abgeschnitten, die übrigen guten Blätter aber an drey Orten fest zusammen gebunden, mit den abgenommenen Blättern oder mit trocknem Stroh eingewickelt, und in einen langen, engen und ungefähr

1½ Schuh tiefen Graben, welchen man gleich an der Wurzel hin gemacht, dergestalt eingelegt, daß die Wurzel bey Biegung der Blätter nicht ausgezogen werde. Wenn man nun die Carde mit Erde bedeckt, und etwas dicht, und fest eintritt, wird sie in 3 oder 4 Wochen mürbe, weiß und zur Tafel tüchtig werden. Weil aber, wenn ein nasser Herbst ist, die Carden leicht faulen: so nehmen etliche dieselben samt den Wurzeln aus, und setzen sie entweder an einen erhöheten Ort, wo ihnen die Nässe nicht schaden kann, oder gar in den Keller in die Erde; allein, es gehet damit viel langsamer und beschwerlicher zu, als wenn sie in ihrem ersten Quartiere bleiben können.

Man kann auch die großen Nebenblätter von den besten Artischockenstöcken auf solche Weise einlegen, weil sie süßer und lieblicher sind, als die von den Carden; man muß aber dazu die schönsten und den besten Wuchs habenden Stauden, welche ihre Frucht zeitig gebracht haben, erwählen, den Fruchtstängel unten hinweg schneiden, und die Blätter mit Stroh fein gleich, doch nicht gar zu fest, zusammen binden; alsdann über die Blätter 1 oder 2 hohle Dachziegel legen, und dieselben oben mit langem Pferdemist bedecken, so werden sie in 2 oder 3 Monaten schön weißgelblich und mürbe seyn. Diese Artischockenblätter kann man einlegen bis in den Herbst, so lange nämlich, bis die gemeinen Carden gut zu werden anfangen.

Der Same ist dem Artischockensamen ganz ähnlich; nur daß er spitziger und dünner ist. Denselben zu bekommen, muß man 2 bis 3 Pflanzen stehen lassen; und wenn der Same gelb und reif geworden ist, denselben bey schönem Wetter abnehmen und trocken aufheben.

Die Cardonenstöcke werden am besten in Kellern ausgewintert, wiewohl sie auch in Ermanglung der Keller so wie die Artischocken, unter einem Laub- oder Mistverdecke ebenfalls erhalten werden können; alsdann aber gehet die Nutzung ihrer angenehmen Blätter den Winter über verloren, indem diese, wenn die Pflanzen im Garten bleiben sollen, gleich denen von Artischocken, hinweg geschnit-

geschnitten werden müssen, damit das Verdecken geschehen könne. Wer dieses Gewächs in Kellern auswintern will, der läßt die Stöcke im Herbste, wenn es Zeit ist, sie wie ander Gewächs vor der Kälte zu verwahren, auch ausgraben, und in den Keller in Sand, bis an ihre Blätter einpflanzen. In folgendem Frühjahre, etwa im May, pflanzet man diese Stöcke wieder in gutes Gartenland, und es gehet darauf ihre Nuzung im Garten wieder zu rechter Zeit an.

Die Rippen der Blätter und zarten Stängel werden gesotten, mit Oehl und Essig verspeiset, oder auch an Ragouts gebraucht, und sonst wie andere Artischocken- und Kohlarten, zu Beygerichten zugerichtet. In Italien genießt man die Blumenköpfe roh, mit Baumöhl, Essig, Salz und Pfeffer. Den übeln Geruch des Urins hat Linnäus besonders nach dem Genuße der Cardonen bemerkt, welche hiegegen den Gestank des Mundes verbessern, und den garstigen Geruch, der sich bisweilen unter den Achseln äußert, vertreiben sollen.

Die Samenkrone ist wie von der gemeinen Artischocke, zum Disteltuche tauglich.

Die Blühten, an der Luft getrocknet, gebrauchen die Spanier, wie auch die französischen Bauern in Languedoc, die Milch damit zu laben.

Hannov. Magazin, v. J. 1763, Col. 1080—1083.
Hrn. Prof. Bergmann Landwirthschaft, S. 236, f.
Grotjan, a. ang. O. S. 51—56.
v. Juſti, s. oben, S. 496.
Hrn. D. Martini Naturlexicon, III. Band, S. 314—316.
Swieger Methode, die italiänischen Broccoli, spanische Cardoon und andere fremde Küchenkräuter hervorzubringen, aus dem Engl. übers. Lpz. 1755, 8.

Cynocephalion, Cynocephalus; siehe Antirrhinum.
Cynocephalus, eine Art Affen; s. Th. I, S. 442.
Cynocrambe, s. Apocynum. Bingelkraut. (Wildes)
Cynoglosse, L. Cynoglossum; siehe Hunds-Zunge.
Cynometra Linn. siehe Hunds-Scham.

Cynomorium Linn. siehe Hunds-Ruthe.
Cynorhodos, siehe Hage-Butte.
Cynorrhynchium, *Mitch.* siehe Gaukler.
Cynosbatos, siehe Hage-Butte.
Cyper, der Cyper, im gemeinen Leben eine Benennung der besten Art Baumseide, oder baumseidenen Zeuges, wo dieses Wort vermuthlich so viel als super-fin bedeuten soll. Siehe Th. IV, S. 94.
Cyper, die Cyper, bey einigen eine Art kleiner Pflaumen, welche rund wie die Schlehen, schwärzlich, zum Theil aber auch grün von Farbe sind, und von der Insel Cypern herstammen; Prunus Juliana *Linn.*
Cyper-Birne, s. Th. V, S. 425.
Cyper-Gras, siehe unter Gras.
Cypern-Holz, s. Rosen-Holz.
Cyper-Katze, siehe unter Katze.
Cyper-Pulver, Cyprisch Pulver, Fr. Poudre de Chypre, ist der Staub von verfaultem Fichtenholze, welchen man in Wasser einweichet, und wovon man einen Teig macht, der zu Venedig besonders hoch geachtet wird, wo man ihn parfumirt und zu Haarpuder gebrauchet.
Cyper-Wurz, L. Cyperus, Fr. Souchet, eine wohlriechende und aromatisch schmeckende Wurzel, wovon man zwo Sorten hat, die lange und die runde.

Die lange Cyperwurzel, L. Radix Cyperi longi, Fr. Souchet long, ist länglich, dünn, knotig, und in Gelenke zertheilt, sieht schwärzlich aus, und hat einen lieblichen, doch scharfen aromatischen Geruch und Geschmack. Sie entspringt von einem in Italien wild anzutreffenden Gewächse, und wird von Verona zu uns gebracht, wiewohl sie besser in Asien und Ost-Indien zu finden ist. Sie ist eine Sorte des Galganths; daher sie auch wilder Galganth genannt wird.

Die runde Cyperwurzel, L. Radix Cyperi rotundi, Fr. Souchet rond, ist runder und inwendig weißer, als jene, hat auch einen bessern Geruch und

Ge-

Geschmack; hängt anfänglich, wenn sie aus der Erde kömmt, die Kugeln an einander, die man aber zu zerreißen, und also stückweise zu verkaufen pflegt. Sie ist fast ein Gewächs mit jener, wächst auch eben da, wo die andere zu finden ist, und kömmt insonderheit aus Syrien und Aegypten über Holland und England zu uns.

Beyde Wurzeln wollen auf hitzigem Erdreiche gebauet seyn, jedoch auch dabey Wasserörter haben. Beyde dienen dem Haupte, Magen und Brust, wie sie dann unter mancherley Compositionen, und sonderlich unter Haarpulver genommen werden. Die lange, welche man mit Essig beizet, hernach trocknet, und zu Pulver stößt, dienet den Parfumirern zu den wohlriechenden romanischen Handschuhen; die runde aber wird, weil sie temperirter als die lange ist, auch zur Arzeney, und insonderheit unter die gifttreibenden Mittel gebraucht. Beyde Wurzeln verriechen leicht, wenn sie nicht sorgfältig in Schachteln aufbewahret werden; auch werden sie gern, sonderlich die runde, wurmstichig.

Die amerikanische Cyperwurzel, L. Cyperus americanus, Radix St. Helenæ, Fr. Souchet de l'Amerique, Souchet de Ste. Helene, ist ziemlich lang, einen Daumen dick, voll Knoten, auswendig schwarz, inwendig weiß, und eines gewürzhaften Geschmackes, beynahe wie der Galganth. Sie wird trocken von Porto St. Helene, in der amerikanischen Landschaft Florida gebracht, wo sie auch zu wachsen pflegt. Die Spanier schneiden die Wurzeln von den Knoten ab, machen sie rund, und ein Loch darein, und alsdann Paternester davon. Wenn diese Knoten trocken geworden sind, werden sie schrumpfig, und so hart wie Horn. Die Wilden quetschen die Pflanze, und reiben sich mit dem Safte, ihr Fleich fest zu machen.

Cypern-Zucker, der rohe Ausschußzucker; siehe unter Zucker.

Cyperoides gramen, Cypergras: siehe unter Gras.

Cyperus americanus, ſiehe unter Cyper-Wurz.
Cyperus esculentus Linn. ſiehe Erd-Mandel.
Cyperus longus, ſiehe unter Cyper-Wurz.
Cyperus niloticus, oder ſyriacus maximus papyraceus; ſiehe Papier-Schilf.
Cyperus rotundus, ſiehe Binſen. (Wohlriechende.) Cyper-Wurz.

Cypreſſenbaum, Cypreſſe, L. Cupreſſus, Engl. Cypres-Tree, Fr. Cyprès.

1. Der weibliche, oder gemeine, aufrechtſtehende Cypreſſenbaum, Cupreſſus meta in faſtigium convoluta, quæ femina *Dod.* Cupreſſus (ſempervirens) foliis imbricatis, ramis erectioribus *Mill.* Dieſe Sorte dient zur Vermehrung der Schönheit der Luſtwaldungen, oder der Gebüſche von immergrünen Bäumen. Vormals ſetzte man dieſen Baum in die Rabatten der Luſtgärten, und brachte ihn vermittelſt der Scheere, in die Form einer Pyramide, oder eines Kegels; einige aber, die dafür hielten, daß er abſterbe, wenn man ihn beſchneide, umbanden ihn mit Stricken, und gaben ihm die Form einer Pyramide, in welcher Form ſie ſonſt von Natur wachſen. Allein durch dieſes Umwinden wurde die Luft von den innern Theilen der Aeſte abgehalten, ſo, daß da die Blätter abfielen, ſie ganz unſcheinbar wurden, und ſolches ihr Wachsthum ſehr hinderte. Auf dieſe Weiſe werden auch diejenigen Bäume, welche man beſchneidet, wenn dieſes nicht im Frühjahre oder zu Anfange des Sommers geſchieht, durch ſcharfe Winde und brennende Fröſte im Winter leicht beſchädiget. Daher iſt es überhaupt beſſer, daß man ſie wild und nach ihrem unordentlichen Triebe wachſen laſſe, nur daß man ſie unter andere immergrüne Bäume pflanze, unter denen ſie durch ihre dunkelgrüne Blätter und webende Wipfel vieles zur Mannigfaltigkeit beytragen.

In Deutſchland bringt dieſe Sorte ſelten guten Samen; es iſt daher am beſten, daß man die Zapfen

noch

noch ganz aus den südlichen Theilen von Frankreich oder Italien erhalte, als wo sie vollkommen reif werden, und die Samen erst heraus nehme, wenn man sie säet; denn sie halten sich viel besser in den Zapfen, als wenn man sie lange vorher heraus nimmt. Die Art aber, den Samen heraus zu bringen, bestehet darin, daß man die Zapfen an eine gelinde Wärme bringe, davon sie sich dann öffnen, und den Samen leicht von sich geben.

2. Der männliche, sich ausbreitende Cypressenbaum, Cupressus ramos extra se spargens, quæ mas Plinii, *Tourn.* Cupressus (horizontalis) foliis imbricatis acutis, ramis horizontalibus, *Mill.* Diese Sorte wächst in der Levante wild, und von daher wird sie nach Italien gebracht; in Deutschland ist sie jetzt sehr selten. Die Pflanze, die man unter diesem Namen hatte, war bloß eine Varietät von der gemeinen Sorte, deren Zweige viel lockerer, und nicht so aufrecht, wie der ersten Sorte ihre, wachsen. Wenn man aber Zapfen von diesen Bäumen genommen, und den Samen ausgesäet hat, so hat man insgemein Pflanzen von beyden Varietäten bekommen. Der ächte sich ausbreitende Cypressenbaum aber breitet seine Zweige von dem ersten Jahre an, horizontal aus, und fährt immer fort, sie zu einer beträchtlichen Länge auszubreiten, als die Pflanzen im Wachsthume zunehmen; auch verändern sich die aus dem Samen gezogenen Pflanzen nicht, so, daß es also gewiß eine besondere Sorte ist. Aus demselben wird in der Levante ein großer Zimmerbaum; und in Italien giebt es einige von ansehnlicher Größe.

Wenn diese Sorte in einen warmen sandigen oder steinigen Boden gepflanzet wird, schlägt sie unvergleichlich an. Und ob sie schon nicht so schön ist, als die erste, so wird doch, was ihr hierin abgehet, durch ihr kräftiges Wachsthum und ihre Dauerhaftigkeit in allem Wetter reichlich ersetzt. Dieser Baum kann füglich mit immergrünen Bäumen einer zweyten Größe, welche den

Fichten und Kiefern am nächsten kommen, untermischet werden, um Haine zu machen, indem er es den Bäumen dieser Classe gleichthut, und ein sehr schönes Ansehen hat. Ueberdieß ist auch das Holz dieses Baumes von nicht geringem Werthe, wenn er so groß gewachsen ist, daß man Breter daraus schneiden kann.

Das Holz dieses Baumes soll den Würmern, Motten und aller Fäulniß widerstehen, und etliche hundert Jahre dauern. Die Thüren der Peterskirche zu Rom waren aus selbigem gemacht; sie haben von den Zeiten Constantins des Großen, bis auf die Zeiten des Pabstes Eugenius IV, und also 1100 Jahre gedauert, waren auch noch gut und ganz, als sie der Pabst mit ehernen verwechseln wollte. Aus diesem Holze wurden auch die Särge gemacht, in welchem die Athenienser, wie Thucydides meldet, ihre Helden verbrannten; und die meisten Kisten, in welchen die Mumien aus Aegypten gebracht werden, sind von eben demselben.

Man preiset diesen Baum zur Verbesserung der Luft, wie auch als ein besonderes, der Lunge heilsames Mittel an, indem er häufige gewürzhafte und balsamische Ausdünstungen von sich giebt. Daher haben auch verschiedene alte Aerzte der Morgenländer die Gewohnheit gehabt, ihre Kranken, welche schwache Lungen hatten, nach der Insel Candia zu schicken, wo sich damals diese Bäume häufig fanden, und wenige Kranke waren, welche nicht von der Wirkung der Luft allein vollkommen gesund wurden.

3. Der virginische Cypressenbaum mit Acacienblättern, Cupressus Virginiana foliis acaciæ deciduis *Herm.* Cupressus (disticha) foliis distichis patentibus *Linn.* Es ist dieses einer der artigsten und schönsten Bäume des nördlichen Amerika, und unter den Cypressen die einzige, welche gegen den Winter ihr Laub verliert. Die Blätter stehen auf beyden Seiten der äußern dünnen Zweige; und sind von schöner grüner Farbe, in ihrem

rem Bau dünn und zart, ungefähr einige Linien breit, und 1 Zoll lang. Die Zweige sind mit einer rauhen braunrothen Rinde überzogen. Die Früchte kommen äußerlich den Früchten der immergrünenden Garten-Cypresse ähnlich; in ihrem innern Bau aber weichen sie von ihnen in etwas ab, indem jede Frucht mehrentheils 15 Höhlen ausmacht, deren obere Schuppen von ungleicher Größe und unregelmäßiger Gestalt sind. Eine solche Höhle enthält einen rundlichen, breiten, ebenfalls irregulären Kern, welcher theils für sich selbst schon harzig ist, theils neben sich ein hellrothes flüssiges Harz hat, welches trocken ungemein durchsichtig erscheint.

In Amerika liebt diese Sorte vorzüglich eine wasserreiche Gegend, in der sie zu einer außerordentlichen Stärke gelangt, welche nach Catesby, unten am Boden oft 30 Fuß im Umkreise beträgt. Miller führt hiebey eine ihm mitgetheilte Nachricht an, daß sie nämlich dort auf 70 Fuß hoch sind, und einige Klaftern im Umkreise haben; und wenn man der in dem XIV. Bande des Hamb. Mag. S. 591. befindlichen Nachricht völligen Glauben beymessen darf, so haben sich wohl eher in Amerika Bäume von 12 Klaftern im Umkreise finden lassen. Sie kommen jedoch ebenfalls in einem nicht zu trocknen und schlechtem Lande fort, und vertragen unser Klima, wenn sie nur in ihrer Jugend beschützt stehen. Ein etwas starker Stamm hat allzeit einen größern Ueberfluß harziger Theile, welche die Saftröhren ausfüllen, und sie gegen die Kälte verwahren können.

In Gärten und Plantagen verdient diese Cypresse vorzüglich wegen des schönen Ansehens, ihren Platz. Das Holz ist von mittelmäßiger Härte, wegen vorgedachter harzigen Theile aber von langer Dauer. Es spaltet nicht von selbst, sondern nur unter dem Werkzeuge des Meisters, doch ohne große Schwierigkeit; und wenn es gleich grün verarbeitet wird, soll es sich dem un-

geachtet nicht werfen. In Ansehung der Aehnlichkeit gleicht es dem Kiefernholze; die Adern sind aber feiner.

Dühamel, der ihren Stamm als den schönsten und nützlichsten in Louisiane anführt, rühmet das geschwinde und gerade Wachsthum desselben, wodurch er zu Mastbäumen tauglich wird. Diese würden seiner Meinung nach, noch besser seyn, wenn das Holz nicht ein wenig zu schwer, und der Schaft einem Kegel zu ähnlich wäre, indem er unten dick, und oben zu sehr gespizt ausfällt.

Aus einem einzigen Stamme werden in Amerika öfters Kähne, über einen Zoll dick verfertiget, welche 2 bis 3000 Pfund tragen.

Die angeführte gute Eigenschaft des Holzes, daß es schwer faulet, hat auch viele dahin verleitet, es für unverweslich zu halten. Wenigstens beweiset die Erzählung etwas, daß ein Baum, den ein salzburgischer Colonist vor 12 Jahren in Georgien niedergehauen hat, so frisch angetroffen worden ist, als wenn er erst gefället worden wäre.

Hamb. Magaz. XVII. B. S. 432.

Alle diese Sorten Bäume werden aus dem Samen gezogen, den man bald im Frühjahre in ein Beet von warmer, trockener und sandiger Erde säen muß. Nachdem man dieselbe fein eben gemacht hat, säet man den Samen ziemlich dick darein, und siebet eben dergleichen leichte Erde, ½ Zoll dick darüber. Fällt sehr warmes und trockenes Wetter ein, so muß man das Beet, doch mit dieser Vorsicht begießen, daß man den Samen nicht aus dem Boden ausspühle. Ist der Same gut, so werden sich die jungen Pflanzen ungefähr in innerhalb zwey Monaten zeigen, die man dann beständig vom Unkraute reinigen, und bey sehr trocknem Wetter öfters begießen muß. Säet man den Samen in ein temperirtes Beet, und bedeckt solches mit Matten: so gehet er viel eher und gewisser auf, als wenn man ihn in den kalten Boden säet. In diesem Beete können die jungen Pflanzen zwey Jahre bleiben, und innerhalb dieser Zeit erstarken sie genugsam, daß man sie in eine Baumschule versetzen kann. Die Pflanzen sind, so lange sie jung sind, zart;

daher muß man sie bey kaltem Wetter mit Matten bedecken. Die beste Zeit sie zu versetzen, ist im Anfange des Aprils, wenn die trocknen Ostwinde des März vorbey sind. Wo möglich, soll man dazu einen trüben Tag wählen, da es regnen will. Indem man sie aus dem Pflanzenbeete aushebt, müssen die Wurzeln so viel möglich, ganz, und zugleich ein Ballen von Erde an jeder Pflanze erhalten werden. Der Boden, worein diese Bäume kommen, muß, wie bereits erwähnt worden, für die zwo ersten Sorten warm und sandig oder steinig seyn. Wenn derselbe durch das Umgraben und Reinigen von allem schädlichen Unkraute zubereitet worden ist, muß man ihn gleich und eben machen. Hernach zieht man da, wo die Bäume hingepflanzet werden, Linien, 3 Fuß weit von einander, und pflanzt die Bäume in den Reihen 8 Zoll weit von einander; wobey zu beobachten ist, daß man die Erde um ihre Wurzeln fest mache, und oben auf die Erde um ihre Stämme herum etwas Streu lege, und sie wohl begieße, damit sich die Erde um ihre Wurzeln setze; dieses aber muß die Woche zweymal wiederholt werden, bis die Pflanzen wieder neue Wurzeln bekommen.

Diese Pflanzen können in der Baumschule 3 bis 4 Jahre bleiben, nach dem sie nämlich zunehmen, oder bis der Boden, in welchen sie gepflanzet werden sollen, zubereitet ist. Will man sie aber länger stehen lassen, so muß man allezeit den andern Baum in jeder Reihe ausheben, und versetzen; denn sonst verwickeln sich ihre Wurzeln mit einander, so daß dadurch die Versetzung derselben schwer gemacht wird, und der Baum wegen seines künftigen Wachsthumes Gefahr läuft. Die Pflanzen muß man nicht zu lange in der Pflanzschule stehen lassen, ehe man sie dahin versetzt, wo sie beständig bleiben sollen, weil sich die Wurzeln nicht so dicht an einander fügen, wie die Wurzeln anderer Sorten immergrüner Bäume, vermittelst welcher sie mit guten Ballen Erde an ihren Wurzeln ausgehoben werden können; sondern die Wur-

zeln

zeln des Cypressenbaumes breiten sich in die Länge aus, weshalb sie, wenn sie einmal groß geworden, sehr schwer zu versetzen sind. Daher pflegen die meisten Liebhaber die jungen Pflanzen 2 bis 3 Jahre in Töpfen zu ziehen, bis sie selbige an den Ort setzen, wo sie beständig bleiben sollen. Wenn sie nun das letztemal versetzet werden, und Bauholz daraus wachsen soll, muß man sie auf allen Seiten 12 bis 14 Fuß weit von einander setzen, und sich dabey in Acht nehmen, daß die Erde von ihren Wurzeln nicht abgeschüttelt werde. Um dieses zu verhüten, muß man den Boden um jeden Baum öffnen, und alle lange Wurzeln abschneiden; hernach arbeitet man unter den Erdballen hinunter, und schneidet die gerade abhängenden Wurzeln ab; und nachdem man alle Erde von dem obern Theile des Ballens weggenommen, auch seine Dicke etwas vermindert hat, so, daß er nicht schwerer ist, als ihn die Fasern ertragen können, so können sie von zwo Personen auf einer Trage dahin gebracht werden, wo man sie hinpflanzen will; sollten sie aber an einen entlegenen Ort zu bringen seyn, so muß man sie entweder in Körbe setzen, oder ihre Wurzeln in Matten wohl einbinden. Beym Einpflanzen muß man die Erde um die Wurzeln dicht andrücken, wie vorhin, und etwas Streu oben auf die Erde um ihre Stämme herum legen, um zu hindern, daß die Sonne und der Wind nicht in die Erde dringe, und ihre Fasern austrockne; auch muß man sie wohl begießen, damit sich die Erde um die Wurzeln setze, welches man auch wiederholen muß, wenn trocknes Wetter ist, bis sie Wurzeln geschlagen haben. Nachgehends bedürfen sie fast keiner andern Besorgung, als daß man sie vom Unkraute reinige.

4. Der portugiesische ausgebreitete Cypressenbaum mit einer kleinen Frucht, Cupressus Lusitanica, patula, fructu minore *Tourn.* Cupressus (Lusitanica) foliis imbricatis, apicibus aculeatis, ramis dependentibus *Mill.* Diese Sorte ist nicht so dauerhaft, als die gemeine Cy-

presse. Es wachsen viele dieser Bäume in einem Platze, Busaco genannt, bey Coembra in Portugal, wo man diesen Baum die Ceder von Busaco nennt. Er wächst daselbst so hoch, daß er zu Bauholze tauget, und also kann man auch von daher leicht den Samen erhalten.

Dieser Baum wächst ursprünglich zu Goa; von daher kam er nach Portugal, wo man ihn fortgepflanzt hat. Ehedem standen, nach Millers Berichte, einige Bäume in des Bischofes von London Garten, zu Fulham, wo sie die Ceder von Goa genannt wird. Unter diesem Namen ist sie auch in den Leydner Garten geschickt worden.

5. Der Zwerg-Cypressenbaum aus Maryland, mit einer blauen kleinen Frucht; die weiße Ceder, Cupressus nana Mariana fructu coeruleo parvo *Pluk.* Cupressus (Thyoides) foliis imbricatis, frondibus ancipitibus *Linn.* Fr. Cedre blanc. Den Namen der weißen Ceder hat diese Cypressenart in Amerika, in dessen nördlichen Provinzen sie wild in Sümpfen wächst, von der Farbe des Holzes, welches dem Cedernholze gleichet, und von dem immergrünenden Laube, womit dieselbe pranget, erhalten. In Absicht der Blätter kömmt sie dem nordamerikanischen Lebensbaume (Thuya occidentalis *Linn.*) nahe, die weiblichen Zapfen sind aber nicht größer, als die Wachholderbeeren, und eben so wie diese, bläulich. In der Ferne kann man sie daher wohl als solche ansehen; in der Nähe aber findet man vollkommene Cypressenzapfen. Die Rinde des Stammes ist braunroth und glatt.

Sie wird aus den Samenkörnern gezogen, die man aus Amerika erhält. Diese müssen, sobald sie angekommen sind, in Kästen mit guter schwarzer Erde gebracht werden; und man kann das Aufgehen derselben befördern, wenn die Behältnisse auf ein Mistbeet gesetzt werden, und auch nach dem Aufgehen noch einige Zeit stehen bleiben, damit die jungen Pflanzen frisch und stark

in

in die Höhe gehen. Heftige Sonne dient indessen für sie eben so wenig, als in dem ersten Jahre sehr strenge Kälte; und man muß sie diesen Uebeln nicht bloßstellen, noch sie zu lange auf dem Mistbeete stehen lassen, weil sie leicht gegen die Kälte zu weichlich und empfindlich werden.

Nicht völlig eben so gut, jedoch geschwinder, kann eine Menge junger Stämme angezogen werden, wenn man im Frühjahre abgeschnittene Zweige in nasses Erdreich steckt. In diesem, als ihrem eigentlichen Grunde, schlagen sie leicht Wurzeln; wie Kalm dergleichen gut ausgefallenen Versuch in Nord-Amerika gesehen zu haben versichert.

Sie wächst in Nord-Amerika nicht sehr geschwinde, und will Kalm an einem Baume, welcher 2 Ellen im Durchschnitt hatte, 142 Saftringe gezählt haben. Da er auch an einem andern, der $\frac{1}{2}$ Elle und 5 Zoll im Durchschnitt betrug, ebenfalls 116 Saftringe gefunden hat: so werden nothwendig 80 Jahre erfordert, ehe ein von Samen erwachsener Stamm zu Zimmerholze gebraucht werden kann.

Unsere Winter können die weißen Cedern vollkommen gut ausstehen, und der Erfahrung nach wachsen sie in einem jeden mittelmäßigen Boden auf, wenn er gleich nicht sumpfig ist. Merkwürdig ist bey den untersten Zweigen, daß sie gegen den Winter die ältern Blätterbüschel verlieren, und dadurch mehr und mehr einen glättern Schaft machen.

Die beständig grünen Blätter geben ihnen ein schönes frisches Ansehen, und sie können wegen der Höhe, zu welcher sie gelangen, ohne viele Mühe zu ansehnlichen Pyramiden gezogen werden.

Das Holz wird in Amerika zu verschiedenen Verarbeitungen gebraucht, und Kalm, im 2. Th. seiner Reise nach dem nördlichen Amerika, S. 187, 302, 566, und 3. Th. S. 22, 145 — 148, erzählet uns von dergleichen

gleichen Benutzung vieles. Es ist leicht, und hält sich dabey, besonders über der Erde mehr als unter derselben, lange Zeit, ehe es faul wird. Es dient deswegen zu Balken, welche der Luft ausgesetzt sind, und zu Dachschindeln, zu welchem Gebrauche es in den englischen Colonien verwendet wird, weil solche die Mauern nicht beschweren, und durch ein ganzes Menschenalter dauern. Die Tischler verfertigen daraus Tische, Schränke, und anderes Hausgeräth; und die bekannten Bothe oder so genannten Canoen der nordamerikanischen Völker werden aus den dicken Stämmen verarbeitet, und nächst denen vom rothen Cedernholze (Juniperus Virginiana *Linn.*) für die besten gehalten, weil sie leicht auf der Oberfläche des Wassers schwimmen, und viele Jahre gebraucht werden können.

Die jungen biegsamen Bänder nimmt man zu Tonnenbändern.

Die Einwohner bedienen sich auch der Holzspäne wie Thee getrunken, und des zwischen den Bäumen stehenden Wassers als eines guten Mittels, den verlornen Appetit wieder herzustellen, welcher Erfolg wahrscheinlich in dem Harze des Baumes seinen Grund hat. Sie reisen nach solchen Oertern, wie wir nach unsern Gesundbrunnen zu reisen gewohnt sind.

Cypressen-Euphorbie, s. Euphorbie, No. 19.

Cypressen-Kraut, Garten-Cypresse, Stabwurz-Weiblein, die heilige Pflanze, Santolina *Linn.* Fr. Petit Cyprès, Cyprès de jardin, Garde-robe, Auronne femelle; eine Pflanze, welche in dem mittägigen Europa wächst, im Junius blühet, und deren Blätter einen durchdringenden Geruch, wie die Cypresse haben. Die vornehmsten Sorten sind:

1. Das Cypressenkraut mit grauen haarichten Blättern und großen goldgelben Blumen; Santolina foliis villosis incanis, flore aureo majore.
2. Das gemeine Cypressenkraut mit goldgelben Blumen; Santolina foliis teretibus quadrifariam dentatis, flore aureo.

3. Das

3. Das Cypressenkraut mit dunkelgrünen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis oblongis virentibus, flore aureo.
4. Das Cypressenkraut mit dunkelgrünen Blättern und schwefelgelben Blumen; Santolina foliis obscure virentibus, flore sulphureo.
5. Das kleine Cypressenkraut mit sanften grauen Blättern und goldgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore aureo.
6. Das kleine Cypressenkraut mit sanften grauen Blättern und schwefelgelben Blumen; Santolina foliis minus incanis, flore sulphureo.
7. Das spanische scheckige Cypressenkraut; Santolina Hispanica, foliis vermiculatis, flore aureo.
8. Das Cypressenkraut mit ganz feinen wollichten und länglichen Blättern; Santolina foliis tomentosis oblongis.
9. Das Cypressenkraut, dessen Blätter denen am Leberbalsam gleichen; Santolina agerati folio.
10. Das große Cypressenkraut mit Rosmarinblättern; Santolina major rosmarini foliis.
11. Das Cypressenkraut, dessen grüne heideartige Blätter wie der edle Salbey riechen; Santolina ericæ vel sabinæ folio.
12. Das scheckichte Cypressenkraut mit ganz feinen mehrentheils viereckigen und sehr zart ausgezackten Blättern; Santolina foliis viridibus quadrifariam dentatis.

Die zweyte und eilfte Sorte werden bey uns insgemein in den Gärten als kleine, zur Zierde dienende Stauden gezogen. Alle die übrigen aber werden selten anders, als bey Pflanzenliebhabern, die solche bloß der Mannigfaltigkeit wegen halten, gefunden, ob es gleich sehr schöne immergrüne Pflanzen sind.

Sie sind insgesamt, wenn sie in einem trocknen, sandigen und magern Boden stehen, so dauerhaft, daß sie nicht allein unsere Kälte sehr gut vertragen, sondern auch verschiedene Jahre aushalten; dagegen gehen sie in einem fetten, feuchten oder schweren Lande bey strenger Kälte

Kälte gemeiniglich verloren. Und wenn ſie in jenem mit andern immergrünen Stauden von gleichem Wachsthum gut untermiſcht ſtehen, ſo tragen ſie gewiß, durch ihre graue verſchieden gefärbte Blätter, vieles zur Verſchönerung der Gärten bey, vornämlich, wenn ſie des Sommers durch den Schnitt in Schranken gehalten werden.

Man pflanzet ſie entweder durch die im Frühjahre abgebrochenen oder abgeſchnittenen Zweige fort, welche man an einem luftig ſchattigen Orte in gute und lockere Erde einſetzt und begießt, worauf ſie in kurzer Zeit Wurzeln bekommen, welche man alsdann in Töpfe verſetzt, die mit eben ſolcher Erde angefüllt ſind; oder, man ſtecket die Zweige gleich in Töpfe, ſetzt ſie an einen ſchattigen Ort, und begießt ſie fleißig; wenn ſie aber zu wachſen anfangen, an einen Ort, den die Sonne beſcheinet.

Oder, man ſetzt einen alten Cypreſſenſtock ſo tief in die Erde, daß die Zweige mit hinein kommen, und dieſe insgeſamt mit derſelben umgeben werden, da ſie dann ohne Einſchneiden Wurzeln bekommen. Von dieſen Pflanzen kann man einige in Töpfe bringen, im Herbſte mit den alten Cypreſſenſtöcken beyſetzen, und im Winter nur ein wenig befeuchten; einige aber in einen magern trocknen Boden pflanzen, in welchem ſie auch im Winter ſo lange dauern, bis ſie alt werden, alsdann aber vergehen. Die in Töpfen ſtehenden Pflanzen kann man durch das Beſchneiden zu allerley Figuren, als: Pyramiden, Kugeln und Kronen, ziehen.

Cypreſſe, (Feld-) Erdkiefer, Erdweihrauch, Je länger je lieber, Schlafkräutlein, Schlagkräutlein, L. Chamæpitys, Iva arthetica, ſ. arthritica, Teucrium Chamæpitys *Linn.* Fr. Ive, Ivette; ein kleines ſehr niedriges Kräutlein, deſſen es zwo Sorten giebt.

1. Chamæpitys moſchata, foliis ſerratis; Iva moſchata Monſpelienſium. Dieſe treibt viele, eine Querhand lange Stängel, welche holzig und rauch ſind, und

wie ein kleines Sträuchlein stehen; doch sind sie krumm, und kriechen gleichsam auf der Erde herum, und sind mit sehr vielen länglich schmalen, ausgezackten, rauchen und weißlichen Blättern besetzt. Die Blühten sind purpurröthlich, und es folgen auf eine jede vier längliche und schwarze Samen. Die Wurzel ist holzig, und so dick wie die Cichorienwurzel.

Der Geruch dieser Pflanze ist angenehm, aromatisch, fast wie Bisam, und das Anfühlen klebrig, zum deutlichen Beweis, daß sie ein harziges Wesen enthalte, gleichwie sie auch nur an solchen Stellen, auf sandigen Feldern der hohen Gegenden, wo die meisten balsamischen Pflanzen wachsen, gefunden wird; und der griechische Name Chamæpitys schon darauf abzielet, welcher eine niedrige Fichte (Pinus humilis) bedeutet, weswegen sie im Deutschen auch Erdpin heißt.

2. Chamæpitys vulgaris odorata flore luteo; Chamæpitys lutea vulgaris, f. folio trifido *Bauh.* Diese treibt, wie die vorhergehende, viel kleine Stängel, die zwar in etwas stärker, doch nicht so hart, aber ästig und rauch sind; sie breiten sich auf der Erde aus, und sind mit schmalen länglichen Blättern besetzt, welche in drey Theile, oder wie in eine dreyzackige Gabel zertheilt, etwas rauch, und grünlichgelb von Farbe sind, und einen Fichten- oder Harzgeruch haben. Die Blühten sind gelb. Die Wurzel ist klein, länglich, hart und einfach. Diese Sorte wird, wie die vorhergehende, in der Arzeney am gewöhnlichsten als ein Thee gebraucht, und die ganze Pflanze mit Stängel, Blättern und Blumen dazu genommen. Sie steht in dem Ruhme, daß sie wider die Gliederkrankheit helfe, die monatliche Reinigung befördere, die Nerven stärke, und insonderheit auch, äußerlich aufgelegt, die Geschwulsten zertheile, und frische Wunden heile. Sie ist aber bey uns wenig mehr üblich; von den Mohren hingegen sagt man, daß sie sich eines Trankes hievon häufig wider das kalte Fieber bedienen.

Cy-

Cypreſſe, (Garten-) ſiehe Cypreſſen-Kraut.
Cypriæ aves, ſ. Räucherkerze.
Cyprinus Caraſſius, ſ. Karauſche.
Cyprinus Carpio, ſ. Karpfen.
Cyprinus Gobio, ſ. Gründling.
Cypripedium, ſ. Marien-Schuh.
Cyprus-Oehl, ſ. Th. I, S. 486.
Cyſticapnos, ſ. Erdrauch.
Cyſtis, ſ. Blaſe.
Cytinus, ſ. oben, S. 139, f.
Cytiſogeniſta, ſiehe unter Geniſte.
Cytiſus, Geißklee; ſiehe unter Klee.
Cytiſus alpinus, Bohnenbaum; ſiehe Laburnum.

D. D.

D, ist der vierte Buchstab des Alphabetes, sowohl in der deutschen, als den übrigen Sprachen. Man bedienet sich desselben in den Journalen und Registern der Kaufleute, Banquiers und Buchhalter, um vermittelst desselben gewisse Wörter, welche man sonst gar zu oft wiederholen müßte, abzukürzen, z. B. dd, anstatt dedit, d. i. er hat es gegeben oder bezahlet; D° oder d°, anstatt dito; Dkr. anstatt dänische Krone: Den. anstatt Denier, wiewohl man auch zum öftern nur ein großes D, oder auch wohl gar nur ein kleines brauchet; ferner Dal. oder Dre, anstatt Daller oder Daalder, d. i. Thaler; Duc. oder DD. anstatt Ducaten, u. s. w.

Auf den preußischen Münzen, zeigt D auricher Gepräge an.

Was D auf den französischen Thalern für eine Bedeutung habe, findet man unter dem Artikel Franz-Thaler.

Sonst gehört das D auch unter die so genannten römischen Ziffern oder Zahlbuchstaben, und bedeutet alsdann 500; $\overline{D}$, ein römisches D mit einem Querstriche darüber, bedeutet 5000.

Daalder, ein holländischer Thaler, oder $1\frac{1}{2}$ Gulden; siehe Thaler.

Daba, ein Zeug; siehe unter Kattun.

Dabouis, siehe unter Bafferas.

Dach, L. Tectum, überhaupt alles dasjenige, was einen Körper decket; besonders der oberste Theil eines Gebäudes, welcher aus Zimmerhölzern von verschiedener Stärke und Länge besteht, die unter gewissen Winkeln mit einander verbunden, auf den Hauptmauern des Gebäudes ruhen, so daß daran Blech, Ziegel, Schindeln, Rohr, Breter ꝛc. befestiget werden können, um die in-

innern Behältnisse von oben wieder die Witterung in Sicherheit zu sezen. Das ganze Dachwerk besteht also aus der Rüstung dazu, oder dem Zimmerwerke, Fr. Comble, und demjenigen, womit es bedeckt ist, oder der Eindeckung, Fr. Toit. Das Dach ist an den Gebäuden das, was der Hut an den Menschen ist, eine Bedeckung wider die Witterung, und insonderheit wider den Regen. Dem ungeachtet pflegt man doch dasjenige Dach, welches über einige abgesonderte Theile eines Gebäudes gezogen wird, ein Wetterdach, Fr. Abavent, und dasjenige, welches dem Hauptgebäude wider den Einfluß der Witterung zu Hülfe kömmt, ein Hauptdach zu nennen. An einem Hauptdache, wird die Spitze oder die Schärfe desselben der Länge nach, die Firste, Förste, oder der Forst, genannt.

Die Dächer sind, der Gestalt nach, gar verschieden. Das altdeutsche Dach, Fig. 416. ist so hoch, als breit, und kann in einem Quadrate eingeschlossen werden. Das altfranzösische Dach, Fr. Comble pointu, oder à deux égouts, Fig. 417, ist nach einem gleichseitigen Triangel angelegt, indem die Sparren a b, a c, so lang, als der Balken b c, sind. Ein neudeutsches Dach, Fr. Comble en équerre, Fig. 418, ist halb so hoch, als breit, kann in einem halben Zirkel beschrieben werden, und macht daher an der Spitze oder Förste einen rechten Winkel.

Die alten deutschen hohen Dächer haben zwar viel Gelegenheit zu Schüttboden, und lassen den darauf gefallenen Schnee bald abschießen; sind aber eine große Last des Hauses, den Stürmen stark ausgesezt, in Feuersnoth gefährlicher als die niedrigen, und erfordern viel und langes Holz. Daher ist die neuere Art von Dächern, welche die halbe Breite zur Höhe bekommen, den alten vorzuziehen; ja, weil die niedrigen Dächer angenehm sind, kann man gar wohl von der Höhe noch etwas abnehmen; und wer noch gern mehr Plaz haben will, kann noch eine Etage höher bauen; wie es dann durchgängig wegen des Gelasses wirthschaftlicher ist, hoch als lang zu bauen, oder z. B. 60 Fuß lang und 3 Etagen hoch, als 180 Fuß lang und 1 Etage hoch, zu bauen, indem in den drey Etagen eben so viel

Raum, als in der einen Etage, das Dach aber zu der einen Etage dreymal so lang als über den drey Etagen seyn, und also auch dreymal so viel kosten muß. Einer Etage wegen muß sowohl ein ganzes Dach aufgeführet werden, als vieler Etagen wegen.

Ein italiänisches Dach, Fr. Comble plat oder furbaillé, Fig. 419, ist nur den vierten Theil so hoch als breit: manchmal auch mehr oder weniger. Es läßt sich aber in Deutschland nur auf Pallästen und öffentlichen Gebäuden anbringen, weil es die Nässe der Witterung nicht genug abführt.

Ein neufranzösisches, oder gebrochenes (das ist noch einmal versimsetes) Dach, Fr. Comble brisé, oder coupé, oder nach seinem Erfinder, einem französischen Baumeister, also genanntes Mansard-Dach, Comble à la Mansarde, Fig. 420, ist halb so hoch, als breit, und nach einem halben Zirkel formirt. Den Untertheil dieses Daches nennen die Franzosen insbesondere Comble, den Obertheil oder das Aufsatzdach aber Faux Comble.

Die Vortheile der Mansard-Dächer sind folgende: 1) Ihre Bauart ist ungezwungen, und stellet dem Auge eine angenehme proportionirte Figur dar; auch erhält man 2) durch diese Dächer einen weiten freyen Bodenraum, und Gelegenheit zur Anlage mehrerer Dachböden über einander. Dahingegen macht sich der aus diesen Dächern entspringende Nachtheil vorzüglich in folgenden Stücken sichtbar: 1) Wenn diese Dächer nach ihrem vorgeschriebenen bekannten Verhältnisse also abgebunden werden, daß sie einen halben Zirkelbogen, dessen Radius die halbe Breite der Spannung, (d. i. der Länge des Grundbalkens) ist, ausfüllen: so giebt es die Natur der Sache, daß das obere Dach allemal sehr flach ausfallen müsse, und daß es in den mehresten Fällen kaum ein Viertel von der Länge des Kehlbalkens zur Mittelhöhe behalte. 2) Da diese Dächer aus zusammengesetzten Sparren errichtet werden, muß ihnen nothwendig die Festigkeit mangeln, welche einem Dache aus ganzen ungebrochenen Sparren eigenthümlich ist. Auch erfordert diese Dachart 3) eine außerordentliche Menge Holz zur innern Ausbindung und Verstärkung. Dieses macht sie nicht allein kostbar, sondern es wird auch ein Gebäude dadurch unnöthigerweise belastet. Insbesondere aber ist das obere Dach beständig dem Eindringen des Regens und Schnees ausgesetzt. Werden noch

über-

überdieß Kappfenster darauf angelegt, so sind dieses alsdann eben so viel Eingänge, wodurch Sturm und Nässe ihren freyen Einzug halten. Es können diese Dächer zwar, ihrer Anlage nach, wohl vom halben Zirkel etwas abgehen, damit der obere Theil nicht so gar flach ausfalle; wovon Schübler verschiedene Fundamenta angiebt. Will man sie aber der Schönheit wegen nicht beybehalten, so kann man sie auch der Bequemlichkeithalber schon entbehren, auch alsdann die verdrießlichen Dachkehlen vermeiden. Erweget man vollends, daß sie leicht wandelbar werden, sich nicht ohne Schwierigkeit ausbessern lassen, auch bey Feuersnoth bald Feuer fangen, und die untern Sparren alsdann auf die Straße schießen lassen: so wird von ihrer Vorzügen nichts übrig bleiben.

Beantwortung der Anfrage: woher es komme, daß die Mansardächer jezt so allgemein geworden? st. in No. 48. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 466.

Von Kettenlinien, sowohl die aus geraden Theilen bestehen, als die beständig gekrümmt sind, deren die ersten zu gebrochenen Dächern, die leztern zu Gewölbern am dienlichsten sind, durch Pehr Elvius, st. im V. B. der übers. schwed. Abhandl. Hamb. 1751, gr. 8. S. 251—270.

Ein holländisches Dach, auch Walm- oder Zelt-Dach genannt, L. Tectum testudinatum, Fr. Comble à croupe, oder en pavillon, läuft von allen vier Seiten schräg zu. Es giebt davon zwo Arten: einige haben nämlich ganze Walmen oder schiefe Dachgiebel, Fig. 421; andere hingegen nur halbe Walmen, Fig. 422. Die erste Art ist sehr brauchbar, auf freystehende Gebäude zu setzen, weil das Wetter einem solchen Dache wenig Schaden zufügen kann, welches aber bey einem Hause, welches freystehende Giebel hat, nicht Statt findet. Dergleichen Walmdach dient daher auch zur Conservation eines Hauses. Die zweyte Art, nämlich halbe Walmen, welche auf beyden Seiten nur halbe Giebel haben, worauf die Walmenzwickel liegen: dergleichen Dächer verstellen Gebäude nicht, und sind ebenfalls dauerhafter, als die geraden oder gemeinen Dächer. Daher kann man solche auch auf Scheunen und Ställe setzen; auch auf Gebäude, die nur ein einziges Stockwerk haben, damit man in das Dach auch Dachstuben anbringen könne, da dann die Fenster durch den halben Giebel gehen.

Dem holländischen Dache wird entgegen gesetzt ein Giebel- oder Sattel-Dach, ein zweyhängiges oder gothisches Dach, L. Tectum displuviatum oder pectinatum, Fr. Comble à pignon, oder à dos d'ane, Fig. 423, welches zwo gegen einander stehende Flächen hat, welche mitten über dem Gebäude an dem Forste zusammen stoßen. Diese sind die gemeinsten Dächer an Wohnhäusern in Städten, wo mehrere Häuser an einander gebauet werden, da dann eine Fläche des Daches gegen die Straße, die andere gegen den Hof, herunter hängt. Was bey den Giebelwänden, zur Abwendung der Brandgefahr zu beobachten, s. im Art. Giebel.

Ein einhängiges Dach, Pult- oder Taschen-Dach, Fr. Comble à potence, oder à chaperon, Fig. 424, heißt dasjenige, welches nur von einer Seite abhängt.

Die Pultdächer sind von keiner großen Festigkeit, weil sie nur auf einer Seite abhängen und kein Gegengewicht haben; sie verursachen auch, wegen der aufgethürmten Hinterwände, merkliche Kosten, und wären also wohl zu vermeiden; man bildet sich aber ein, man könne, vornämlich bey Hintergebäuden, so an des Nachbars Gränze treten, nicht anders bauen, weil man ihm keine Dachtraufe zufließen lassen dürfe. Es wäre hier aber durch Rinnen Rath zu schaffen, zumal, wenn man wegen des Raumes nicht so gar geizig wäre, und die Gebäude zweener Nachbarn so nahe an einander packte, welches ohnehin in Feuersgefahr sehr schädlich ist. Wären auch zween Nachbarn, welche an einander stoßende Hintergebäude führen wollten, einstimmig, könnten sie ein gemeinschaftliches dauerhaftes Gebäude machen, und solches mit einer Scheidewand, da sonst zwo geführet werden müßten, versehen, wodurch also auch Menage entstände.

Ein plattes oder flaches Dach, Fr. Comble à terrasse oder Comble tronqué, wovon man kein aufsteigendes Dach sieht, hat oben eine Ebene, und die platte Deckung gleich unmittelbar auf den Balken, so, daß man gemächlich darauf herum gehen kann. Ist ein solches Dach mit einem Geländer oder einer Brustlehne umzogen, so wird es ein Altan genannt (s. Th. I, S. 586).

Ein bogig gewundenes Dach, oder Kuppel-Dach, Fr. Comble en dôme, Fig. 425. läuft von allen 4 Seiten nach ausgebogenen Sparren zu.

Die

Die wälsche Haube, Fr. Comble à l'imperiale, Fig. 426. ist ein Dach, welches von den Seiten theils eingebogen, theils ausgebogen, in eine Spitze zuläuft. Beyde leztere Arten von Dächern werden meistens nur zu Kirchthürmen und Lusthäusern gebraucht.

Von der Proportion der Dächer zum Gebäude ist zu merken: 1) daß solche bey Scheunen und Ställen eine Ausnahme finden, als wo sich die Größe des Daches nach der Fütterung des Viehes und Strohes richten muß; hingegen, wo man solches nicht nöthig hat, kann man die Proportionen zu Hülfe nehmen. Die geraden oder gemeinen Dächer zu Gebäuden zu finden, geschieht also: man nimmt die ganze Breite des Hauses zur Grundlinie an, theilet solche in 2 gleiche Theile, errichtet aus deren Mitte eine Perpendicularlinie, und theilet darauf die Hälfte der Grundlinie in 3 gleiche Theile, davon man die Weite eines Theiles nimmt, und solche 4mal in die aufgerichtete Linie trägt, sodann von beyden Enden der Grundlinie 2 schiefe Linien bis zum 4ten Theile zieht; so hat man die Höhe des Daches. 2) Ein Pultdach ist die Hälfte eines gemeinen, folglich bleibt die erste Proportion. 3) Walmdächer haben zur Höhe eine gleiche Proportion, außer, daß die zwo Giebeldachseiten folgende Stellung bekommen. Es giebt, vorgedachtermaßen, ganze und halbe Walmdächer, wovon die ganzen also gestaltet werden. Man nimmt die Höhe des Daches, sezt noch 3 andere Seiten von gleicher Länge dazu, formiret ein Quadrat daraus, und durchschneidet solches mit einer schiefen Linie aus einem Winkel zu dem andern, welche schiefe Linie die rechte Lage der Dachseite giebt. Die halben Walmen findet man folgender Gestalt. Man theilt die Höhe des Daches in 2 gleiche Theile, und formirt aus der Hälfte ein Quadrat, wie bey den ganzen Walmen geschah, so wird die schiefe Linie die halben Walmenseiten zeigen.

Wie die gebrochenen und die holländischen Dächer proportioniret werden, s. den 3ten Band der neuen ökon. Nachr. Lpz. 1766, 8. S. 604—606.

Wie die Proportion der gewölbten Dächer oder Thurmhauben zu finden, s. Angermanns practische Civilbaukunst, Halle, 1766, gr. 8. S. 359—363.

Ueberhaupt müssen die Dächer weder zu hoch, noch zu niedrig seyn. Denn gar zu hohe Dächer, dergleichen man noch auf den alten Kirchen findet, haben zwar einen vortrefflichen Abfluß, und dauern lange, beschweren aber das Gebäude mit gar zu großer Last; und der Boden unter dem Dache kann wegen der grossen Höhe auch wenig gebrauchet werden; gar zu niedrige Dächer hingegen laufen nicht genug ab, und tritt sonderlich bey Schnee das Wasser durch die Fugen der Ziegel auf das Sparrwerk, und verdirbt das Gebäude. Die bequemsten Dächer zu unserer Witterung sind, deren Durchschnitt entweder ein gleichseitiger Triangel ist, oder ein anderer Triangel, der die halbe Grundlinie zu seiner Höhe hat.

Das Holzwerk, worauf das Dach, in Absicht der Sparren, Latten und Bedeckung ruhet, wird ein Stuhl, Fr. Ferme, genennet. In Ansehung der Stellung der Hölzer, giebt es zweyerley Arten, nämlich einen stehenden und einen liegenden Dachstuhl.

Ein stehender Dachstuhl, Fig. 427, heißt ein solcher, dessen Unterstützung nicht aus schrägen Stützbändern, sondern aus geraden Säulen besteht. Er dient nur in schlechten Gebäuden, welche keine große Last von Steinen tragen; es sey dann, daß man eine Ausbindung auf einer Kirche, oder auf einem großen und sehr breiten Gebäude mache, da dann eine Vermischung eines liegenden und stehenden Dachstuhles angebracht wird, wie aus dem Folgenden zu ersehen seyn wird. In solchem nun haben die darin befindlichen Hölzer folgende Benennungen:

a) (Fig. 427) Der Grundbalken, in dem die Sparren stehen, und welche Balken auf den Blattstücken des obern Stockwerkes des Hauses ruhen.

b) Die Sparren des Daches, sind die schräg aufstehenden langen Hölzer, welche das Dach eigentlich formi-

formiren, und worauf die Latten, zu Tragung der Dachziegel, genagelt werden.

c) Die Kehlbalken; diese scheiden den untersten Boden von dem obersten, und liegen also in der Mitte des Daches, und unmittelbar auf dem Dachstuhle.

d) Die Stuhlsäulen; diese haben bey großen Gebäuden etwas unter sich, worauf sie stehen, nämlich Schwellen, und oben ein Blattstück, Träger oder Stuhlfette; bey ganz schlechten Dächern auf schmalen Seitengebäuden aber stehen die Säulen unmittelbar auf den Balken.

e) Die Querbänder; diese dienen theils mit zur Unterstützung der Kehlbalken, theils auch zur Festigkeit, damit sich der Dachstuhl nicht schieben könne.

f) Die Hahnenbalken; diese liegen ganz oben zwischen den Sparren, und werden alsdann nur angebracht, wenn die Höhe von den Kehlbalken bis in die Sparrenspitze zu hoch ist, damit sich die Sparren im obern Theile nicht von der Last der Ziegel biegen; bey nicht hohen und leichten Gebäuden aber können solche wegfallen, und überhaupt alsdann, wo man oben über den Querbalken kein Biegen der Sparren befürchten darf.

Den Namen haben diese Balken daher, weil sich in den Bauerhäusern die Hühner gern des Nachts darauf zu setzen pflegen. Siehe auch Th. III, S. 447.

Diese Ausbindung nun heißt ein Haupt-Binder in dem Dache, weil zur Festigkeit allemal der dritte Sparren eine solche Ausbindung des Dachstuhles haben muß; die Zwischensparren aber, welche dergleichen Ausbindung nicht haben, sondern nur auf den Trägern oder Fetten (g, Fig. 428) ruhen, und mit weiter nichts, als Kehl- und Hahnenbalken, verbunden sind, werden ledige oder Leer-Sparren genennet.

Die 428ste Figur zeigt den bloßen Dachstuhl mit seiner Ausbindung nach der Länge des Daches.

g) stel-

g) stellet den Träger oder die Ferte vor, worauf die Kehlbalken ruhen, und von welchen auch zugleich die Leersparren getragen werden; h) die Säulen; i) die Querbänder, die der Länge nach angebracht werden, um das Schieben zu hindern; k) die Grundbalken, auf der Stirne; n) die Blattstücke, worauf die Balken liegen; o) die Stuhlschwellen, worauf die Säulen stehen.

Ein liegender Dachstuhl unterscheidet sich von einem stehenden, durch die liegenden Säulen. Ein solcher Dachstuhl kann eine große Last von Ziegeln tragen, daher ein doppelt Dach (wovon weiter unten die Erklärung vorkommen wird,) darauf kommen kann. Auch bleibt ein Boden bey solcher Ausbindung frey; welches aber bey einem stehenden Dachstuhle wegfällt. Solche Ausbindung eines liegenden Dachstuhles zeigt die 429ste Figur, worin sich folgende Hölzer befinden:

a) die Grundbalken; b) die Sparren; c) die Kehlbalken; d) die Träger, welche mitten unter den Kehlbalken liegen, worauf selbige, nachdem sie weit gespannet sind, ruhen, damit sie sich in der Mitte nicht biegen; e) die liegenden Stuhlsäulen, welche aber nicht gerade ausgehen, wie bey einem stehenden Dachstuhle, sondern am obersten Ende breiter sind, als am untersten; f) Spannriegel; diese halten nicht nur die Stuhlsäulen auseinander, damit dieselben nicht einwärts weichen können, sondern tragen zugleich auch die Träger, worauf die Kehlbalken ruhen. g) Jochbänder; diese sind in die Säulen und Spannriegel etwas eingeschnitten, helfen die Spannriegel unterstützen, und hindern auch zugleich das Schieben des Daches.

n) die Hahnenbalken.

In Fig. 430, welche einen liegenden Dachstuhl nach der Länge abbildet, sind o, die Stuhlferten, welche die Sparren und Kehlbalken auf den Enden tra-

tragen; p) die Stuhlschwellen, welche auf den Grundbalken, hinter der Einzapfung der Sparren ruhen; q) die Stuhlbänder, welche das Schieben nach der Länge verhindern; r) die Stuhlriegel, welche aber nur in sehr großen Verbindungen der liegenden Dachstühle befindlich sind, damit die Sparren mit auf solchen ruhen.

Giebt man einem gebrochenen Dache im untern Theile einen liegenden Dachstuhl; und der obere Theil des Daches ist noch sehr hoch, so bekömmt es im obern Theile einen stehenden Dachstuhl; ist hingegen der obere Theil sehr niedrig, so verhüten die Hahnenbalken ebenfalls das Biegen der Sparren. Wenn die Sparren sehr lang sind, und bey diesen Gebäuden sehr flach liegen, pflegt man auch wohl schiefe Säulen anzusetzen, welche einen Träger unterstützen, worauf die Hahnenbalken ruhen; oder man läßt solche auch weg, da dann die Träger hinlänglich sind, die Sparren in ihrer Mitte zu unterstützen, und die Last des Daches mit tragen helfen.

In Ansehung der Stärke des in der Ausbindung des Daches befindlichen Holzwerkes, ist folgendes zu bemerken:

Die Sparren, L. Cantherii, Fr. Chevrons, richten sich nach der Länge und Schwere des Daches. Bey einem doppelten Dache können dieselben stärker seyn, als bey einem einfachen. Bey einem liegenden Dachstuhle können sie schwächer, als bey einem stehenden, seyn. Bey einem Dache, welches 40 Fuß lange Sparren hat, müssen selbige unten 8 Zoll breit, und 10 bis 11 Zoll hoch seyn; oben hingegen bleibt das Holz, wie solches die Stärke nach Beschaffenheit des Stammes giebt. Die Sparrenweite darf im Lichten nicht über $3\frac{1}{2}$ Fuß seyn; es sey dann, daß sowohl die Grundbalken, als auch die Sparren, 4 Zoll höher, als breiter, wären, da alsdann die Weiten einige Zoll mehr, als gewöhnlich, betragen können, wodurch viel Holz erspart wird. Lie-

gen

gen selbige aber noch weiter, so biegen sich die Latten, wodurch das Dach leicht wandelbar wird.

Einen Aufschieblung, Aufschöbling oder Aufschübling, Fr. Chanlatte, Coiau, oder Coier, nennet man dasjenige Holz an dem Dachwerke, welches in die Lagerbalken verzapfet, und auf die Sparren gleichsam aufgeschoben wird, damit das Dach über die Wand hervor stehe, und die Balkenköpfe und Simse vor dem Wetter bewahret werden. Es heißt auch ein Traufhaken, weil man die Dachrinne darauf befestiget. Es müssen diese Aufschieblinge niemals zu kurz seyn, weil sie sonst eine zu flache Einkehle machen, da dann das Einlaufen des Wassers nicht verhindert werden kann. Siehe auch Th. II, S. 762, f.

Die Träger, welche unter den Kehlbalken liegen, und selbige tragen, richten sich sowohl nach ihrer Spannung, als auch nach der Last, die sie zu tragen haben; nämlich bey 14 bis 18 Fuß in der Weite der Wände, worauf sie liegen, muß dessen Breite 9 Zoll, und die Höhe 12 Zoll, seyn; schweben sie aber 20 Fuß, und tragen schweres Gebälke, so muß ihre Breite wenigstens 12, und die Höhe 15 bis 18 Zoll seyn.

Die Stuhlschwellen, Fr. Semelles, und Stuhlfetten, Fr. Panne; deren die erstern auf den Grundbalken liegen, und die Stuhlsäulen und Stuhlbänder tragen, die letztern aber auf den Stuhlsäulen liegen, und die Kehlbalken tragen, werden, nach Befinden der Größe des Daches, 6, 7, auch 8 Zoll stark gemacht.

Die Kehlbalken, welche zween entgegen stehende Sparren ungefähr in ihrer Mitte wagerecht mit einander verbinden, und mit Zapfen und Nägeln in letztern befestigt sind, müssen, wenn sie einen Boden tragen, bey einer Spannung, welche auf 10 Fuß beträgt, nicht unter 6 Zoll breit, und 7 bis 8 Zoll hoch seyn; erstreckt sich aber die Spannung auf 15 Fuß, müssen sie nicht unter 7 Zoll breit, und 8 bis 9 Zoll hoch seyn.

Was die Stuhlsäulen, Fr. Forçes, betrifft, so richtet sich die Breite bey den liegenden Stuhlsäulen unten nach den Stuhlschwellen; doch läßt man auch zuweilen unter der Säule etwas Holz oder Backe, so über die Schwelle greifet, um mehrere Festigkeit zu erhalten. Oben aber müssen solche, wegen der Einlochung des Spannriegels, wenigstens $\frac{1}{3}$ breiter seyn, als die Stuhlsetten, welche oben in der Säule liegen. Daher ist gemeiniglich die untere Breite 8 Zoll, die obere aber 14 Zoll. Die Säulenweite aber ist gemeiniglich in der Ausdehnung des Dachstuhles 12 bis 15 Fuß.

Sind es Säulen bey einem stehenden Dachstuhle, so müssen solche bey einem schweren Dache 8 bis 9 Zoll stark seyn; bey einem kleinen aber nicht unter 6 Zoll Stärke genommen werden.

Die Querbänder, Fr. Liernes, können ganz schwach seyn. Die ordinären sind 5 bis 6 Zoll stark, und 3 Fuß lang.

Die Spannriegel, Fr. Entrait, und Stuhlriegel, richten sich nach ihrer Tragung und Spannung. Diejenigen, welche unter den Kehlbalken zu liegen kommen, und keine Träger zu tragen haben, und nicht über 12 Fuß gespannet sind, können 6 Zoll Breite, und 8 Zoll Höhe, haben; diejenigen hingegen, welche 10 Fuß spannen, und einen starken Träger zu tragen haben, müssen 8 Zoll breit, und 10 bis 12 Zoll hoch, seyn. Bey den Stuhlriegeln ist eine Stärke von 7 bis 8 Zoll hinreichend.

Die Jochbänder und Stuhlbänder, sind gemeiniglich 6 bis 7 Zoll stark; sind sie länger, so läßt man ihnen diese Breite, giebt ihnen aber noch einige Zoll an der Höhe, wo sie gegen die Last streben, zu.

Die Latten, Fr. Latte, sind gemeiniglich 18 Fuß lang, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll breit und 1 Zoll hoch. Sie werden bey einem doppelten Dache auf 6, bey einem einfachen aber auf 8 Zoll weit aus einander geschlagen.

Latten giebt es zweyerley Art, geschnittene und gespaltene. Die aus großen Bäumen auf der Schneidemühle geschnitten sehen ordentlicher aus, als die gespaltenen, (oder die aus einer gespaltenen halben Stange gemachten) kosten auch etliche Groschen bey einem ganzen Schocke weniger; doch sind die gespaltenen besser, als die geschnittenen, welche sich leicht biegen, und wenn ein Ast quer durchgeht, gar zerbrechen.

Von der Verfertigung der Latten, werde ich unter dem Art. Latte ausführlicher handeln.

Bey der Berechnung der Latten hat man zuvörderst auf ihre Länge zu sehen. Die allgemeine Länge derselben ist 6 bis 7 Ellen; weiß man nun die wahre Länge der Latten, so muß man auch die Länge der Sparren wissen, worauf selbige reihenweise aufgenagelt werden sollen. Gesetzt z. B. ein Gebäude ist 28 Fuß lang, und hat Sparren von 20 Fuß hoch oder lang: so geben, wenn man siebenellige Latten nimmt, just nach der Länge des Hauses, in einer Reihe zwey Stück Latten von 14 Fuß oder 7 Ellen lang. Dieses Gebäude hat einen stehenden Dachstuhl, und soll ein einfaches Dach bekommen. Es werden daher die Latten, von Mitte zu Mitte, 8 Zoll weit von einander geschlagen: folglich müssen die 20 Fuß Länge der Sparren zu Zollen gemacht, und alsdann mit den 8 Zollen oder Weite der Latten dividiret werden, so bekömmt man die Anzahl der Reihen von Latten, welche auf dem ganzen Dache über einander liegen, als:

20 Fuß
12 Zoll

240 Zoll; diese 240 Zoll mit 8 Zoll dividirt,

240 | 30 Zoll.
88

folglich kommen 30 Reihen Latten über einander.

In einer Reihe aber befinden sich zwey Stück Latten; folglich gehören auf eine Dachseite 60 Stück; und also sind auf beyden Seiten 120 Stück Latten befindlich. Trifft es sich aber, daß bey einem Gebäude ganze und halbe, auch gar nur Stücke Latten auf eine Reihe gehen: so thut man besser, wenn man bloß die Länge an Fußen von einer Reihe merket, und darnach selbige mit den Reihen, welche über einander liegen, multiplicirt so weiß man alsdann die ganze Anzahl der Fuße des ganzen Daches, welches mit Latten benagelt werden soll. Alsdann aber kann man mit der Länge einer Latte in diese Summe dividiren: so bekömmt

man

man die Anzahl der Latten. Wir hätten z. B. ein Gebäude, welches 59 Fuß lang ist, und 36 Fuß lange Sparren hat; es sollte aber ein doppelt Dach werden. Hier müssen die Latten, von Mitte zu Mitte, 6 Zoll weit aus einander liegen; und also würden andReihen über einander befindlich seyn, wie folget:

36
12

72
36
---
432 Zoll.

1
432 | 72 Reihen über einander.
66

Eine Reihe aber ist 59 Fuß lang; folglich multipliciret man 59 Fuß Länge mit 72 Reihen über einander, als die Höhe: so bekömmt man alsdann die Anzahl Fuße, welche an Latten auf eine Seite des Daches erfordert werden, als:

59
72

118
413

4248 Fuß Latten werden erfordert.

Diese Fuße aber betragen an einzelnen Stücken, wie die Rechnung zeigt; nämlich man dividirt mit der Länge einer Latte in die gefundene Zahl der Fuße also:

1 45
Gefundene Fuße 4248 | 303 Stück.
Länge einer Latte 1444
11

Da aber in der Rechnung 6 Fuß übrig bleiben; so kann man dafür eine ganze Latte rechnen: folglich betragen beyde Dachseiten

304
304
---
608 Stück,

oder 10 Schock und 8 Stück.

Weil auch öfters eine Latte spaltet, oder manche sonst wegen der Waldkanten untauglich sind: so kann man füglich auf jedes Schock 2 Stück zu geben.

Hat man aber Dächer, welche keine gerade Dachseiten haben, sondern oben spitzig zulaufen, wie bey französischen und hol-

ländischen Dächern: so muß man bey solchen, soweit die obere Linie des Daches mit der untern Linie gleich ausläuft, ein längliches Viereck formiren, also, daß zu beyden Seiten zwey Dreyecke übrig bleiben. Diese setzt man alsdann verkehrt zusammen: so bekömmt man auch ein Viereck, welches mit dem ersten großen eine gleiche Höhe hat. Wenn dieses geschehen ist, berechnet man, nach voriger Anweisung, die Anzahl der Latten.

Oder, man schneidet auch nur ein Dreyeck, von der ganzen Figur, durch eine Perpendikularlinie ab, und nimmt alsdann die unterste lange Seite der Figur, multiplicirt selbige mit der Höhe, und verfährt gleichfalls auf vorerwähnte Art.

Ist aber die Figur völlig ein Dreyeck, wie der Obertheil auf dem Giebel eines gebrochenen Daches beschaffen ist: so beschneidet man solches Dreyeck von der obern Spitze bis auf die lange Grundlinie; alsdann bekömmt man auch das Quadrat heraus, und berechnet hernach zu solchem die Latten, nach der gegebenen Anweisung, so wird man solcher Gestalt allemal das richtige Quantum der Latten, welche zu einem Dache gehören, bestimmen können.

Hin und wieder trifft man noch bisweilen eine Art Dächer an, welche mit Hänge- und Sprenge-Werken zusammen gesetzt sind. Die Hängewerke sind nichts anders, als Säulen, welche in anderes Holzwerk der Ausbindung des Daches eingekammet sind, damit an solche unten Träger oder lange Hölzer durch eiserne Klammern oder Bänder halten, an welche aber die darunter liegenden Balken angebolzet sind, damit sich solche bey großen Sälen und Kirchdecken nicht biegen, und also dadurch eine breite Decke gerade erhalten werde. Daher pflegt man dergleichen Hängewerk, nachdem es eine breite Decke ist, ein- zwey- drey- vier- bis fünfmal zu hängen. Bey den Sprengewerken sind die Hölzer in Gestalt der Strebebänder mit einander verbunden. Ein mehreres findet man in Angermanns Civilbaukunst, S. 367—372.

Die nach ächtem gothischen Geschmack erbaueten Kirchen der Thürme scheinen insbesondere diese Dachwerke, als bewährte Zeugnisse des barbarischen Zeitalters der Baukunst, der Verwunderung neuerer Baumeister aufbewahrt zu haben. Denn, ein jeder muß wohl, beym Anblick der innern Verbindung eines sol-

chen

chen Daches, Bewunderung über die Ausschweifungen der Kunst, einen kleinen Wald von Bauholz, den Grundgesetzen der Natur zuwider, in freyer Luft aufzuhängen, empfinden.

Auf Veranlassung der vor einigen Jahren von einem königl. hochpreisl. General-Ober-Finanz-Kriegs- und Domänen-Directorio zu Berlin, zur Beantwortung aufgegebenen Frage: wie sind die Dachstühle einiger theils ansehnlicher, theils gemeiner Gebäude, mit der größten möglichen Holzersparung also anzulegen, daß man dadurch mit den bisher üblichen Arten der Dachstühle gleiche, oder auch wohl größere Festigkeit und Dauerhaftigkeit erhalte? hat Hr. Fr. Herzberg, Oberlandschaftsrendant zu Breslau, in seinen im J. 1774, auf 6 B. in gr. 8. n. 1 Bog. Kupf. ans Licht getretenen Vorschlägen zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer, eine neue Art von Dachverbindung in Vorschlag gebracht, und zugleich gezeigt, in wie weit die Wirkung derselben mit den Wirkungen der alten gewöhnlichen Dachverbindungen harmonire.

Fig. 431, ist ein bisher üblicher Binder von mittlerer Größe, auf 36 Fuß weit gespannt, und mit stehendem Stuhle. Daran sind: a, der Kehlbalken; b, der Hahnenbalken; c, der Stuhlram; d, die Stuhlschwelle; e, die Stuhlsäule; f, die Stuhlbänder.

Fig. 432, stellet einen Binder von gleicher Größe mit einer neu projecturten Dachverstärkung ohne Stuhl, vor. Der Endzweck aller Dachverstärkungen ist überhaupt dieser, die Sparren in ihrem Schwerpuncte, und den Kehlbalken in seiner Mitte zu unterstützen. In dem Binder Fig. 431, wird das Unterstützen der Sparren und Kehlbalken, bey erstern durch den Stuhlrahm, und bey letztern durch die Stuhlbänder, verrichtet. In dem Binder Fig. 432 hingegen wird dieser Rahm zwar beybehalten; jedoch mit dem Unterschiede, daß er nicht von Säulen und Schwellen getragen wird, sondern, auf den Zapfenden der Kehlbalken ruhend, längs an den Sparren fortläuft. Anstatt der Säulen wird dieser Rahm von sämtlichen Kehlbalken getragen. Die Bedenklichkeit, daß diese Art zu unterstützen bey weitem nicht so fest sey, als jene vermittelst der Säulen, läßt sich dadurch heben, wenn man in Erwägung zieht, daß ein jeder Kehlbalken nur 3

Fuß Holz von diesem Rahm zu tragen bekomme; daß das Gewicht davon, wenn der Rahm 8 Zoll ins Gevierte stark ist, ungefähr nur 35 Pfund betrage; (*) und endlich, daß dieses Gewicht, indem der Rahm durch das gespannte Roß, b, gegen die Sparren getrieben wird, nicht einmal mit seiner ganzen Schwere auf den Kehlbalken senkrecht unter sich drücke. Ein zwey Zoll starkes Lattenstück ist im Stande, nahe bey dem kantig auffliegenden Endpuncte über 100 Pfund zu tragen; wie viel eher wird nicht ein Kehlbalken von 7 bis 8 Zoll Höhe, stark genug seyn, nahe bey seinem Zapfenlager eine Last von 35 Pf. fest und dauerhaft zu unterstützen!

Man nehme ferner an, die Sparren (Fig. 432 würden durch eine zufällige fremde Kraft zum Biegen gebracht, alsdann werden die Steifen cc, auf den gespannten Kehlbalken, und dieser auf den Rahm nebst Sparren, der Kraft entgegen drücken, so, daß ein gewisser Kreislauf zwischen der Kraft und dem Widerstande entsteht. Durch diese Methode ist die neue Dachverbindung nicht allein der Directionslinie beyder, auf die Sparren agirenden Kräfte, regelmäßiger entgegen gesetzt, als die alte; sondern erhält auch der Kehlbalken in jenem Binder eine Verstärkung, welche diejenige in dem Binder, Fig. 431, weit übertrifft. Daher leidet es wohl wenig Zweifel, warum man nicht dieser neuen Dachverbindung vor der alten einen Vorzug einräumen könne? Es ist dieß um so eher zu vermuthen, weil man einen freyen Dachboden gewinnt, und das Grundgebälke nicht durch Tragung der schweren Stuhlwände beläßiget wird.

Fig. 433, ist ein 48 Fuß weit gespannter Binder von einem großen Gebäude mit liegendem Stuhle. Daran sind: b, der Stuhlrahm oder die Fette; c, die Stuhlschwelle; d der Spannriegel; e, der Durchzug oder Träger; f, die Stuhlsäule; g, die Stuhlbänder; h, die Stuhlriegel; i, die Kreuzbänder, welche unter und über den Stuhlriegel in die Säulen, Fette und Schwellen eingezapft sind.

Fig. 434, ist ein gleich großer, auf eine neue Art zugerichteter, Binder ohne Stuhl. Es kömmt hier nur auf die Frage an: ob die Sparren und Kehlbalken in diesem Binder (Fig. 434) eben so fest unterstützet werden, als in jenem (Fig. 433)?

1. Man

(*) Man nimmt gewöhnlich an, daß 1 Kubikfuß Fichtenholz 21 Pfund wiege.

1. Man hat Erfahrungen, daß zwey in der hohen Kante auf einander gelegte Hölzer der Last einen beynahe unglaublichen Widerstand leisten. Zwey auf einander liegende Hölzer, deren jedes 35 Fuß lang, 7 Zoll breit und 11 Zoll hoch ist, können nicht mit 32000 Pfund zum Biegen gebracht werden. Sollte man daher nicht den Widerstand solcher Hölzer gewissermaßen als unendlich ansehen können? Die Sparren des Binders Fig. 434, bestehen aus zwey in der Kante auf einander liegenden Hölzern. Von einem Binder bis zum andern geht, anstatt der Stuhlsette, ein Riegel, dessen hohe Kante an den Sparren fortläuft, und welcher auf starken Zapfen in den Einlochungen aa, ruhet. Da nun die Endpuncte dieser Riegel in zwey Hölzern befestigt sind, die beynahe durch keine Last zum Biegen gebracht werden können, und diese Riegel ferner die Sparren, in der Linie der äußern Kräfte recht winkelig unterstützen, welches durch die ordinäre Stuhlsette in dem Binder Fig. 433, nur schief verrichtet wird: so ist Grund genug vorhanden, diese neue Art von Dachverbindung, wo nicht der alten vorzuziehen, doch in Ansehung der Dauer und Festigkeit gleich zu achten.

Um eine genauere Vereinigung der doppelten Sparren in dem Binder, Fig. 434 zu unterhalten, können selbige mit Schwalbenschwänzen zusammen gekuppelt werden.

2. Bey der Unterstützung des Kehlbalkens in dem Binder Fig. 434, ist es einleuchtend, daß solcher durch die Verdoppelung und durch den Windstuhl eben die Verstärkung und Unbiegsamkeit erhalte, als durch den Spannriegel und Durchzug in dem Binder Fig. 433.

Nach der vom Hrn. Herzberg angestellten Berechnung, sind zum Dach Fig. 431, 1878, und zum Dach Fig. 432, 1710 Fuß Holz erforderlich; durch die neu vorgeschlagene Dachverbindung gewinnet man an Holz 168 Fuß; solche betragen, den Stamm zu 60 Fuß gerechnet, ungefähr $2\frac{3}{4}$ Stamm.

Zum Dach Fig. 433 werden 3233, und zum Dach Fig. 434, 2797 Fuß Holz gebraucht; folglich werden durch die neue Methode 436 Fuß, oder beynahe $7\frac{1}{4}$ Stamm, menagirt.

Da vermöge dieser Berechnung, die Holzmenage, welche durch die neu vorgeschlagene Dachverbindung gemacht wird, sich nur auf etliche wenige Stämme erstreckt, und daher gewissermaßen als nichtsbedeutend anzusehen ist: so behält dieselbe fast eben so wenig Anpreisendes übrig, als die bisher übliche.

Bey allen in Deutschland bisher üblichen Dacharten, lassen sich hauptsächlich 5 Hauptfehler bemerken: 1) erfordern sie, vermöge ihrer Figur, eine große Menge Holz; 2) wird ein Gebäude dadurch sehr belästiget, zumal, wenn die Eindeckung, in Rücksicht auf Feuersicherheit, aus Dachziegeln oder Schiefer besteht; 3) sind die Ziegel- und Schindeldächer, wie ich weiter unten zeigen werde, nicht allein dem beständigen Eindringen des Regens und Schnees unterworfen, sondern befördern auch noch durch die Einkehlungen und Kappfenster, welche, wegen des erforderlichen Lichtes auf dem Dachboden, unentbehrlich geworden sind, dieses Eindringen einer Nässe, die in der Folge unheilbaren Schaden erzeugt; 4) geschieht es sehr oft, daß, wenn ein solches Dach in Brand geräth, und einstürzt, die ungeheure Last des darin befindlichen Holzwerkes den obern Boden sprengt, und das Feuer auf diese Art mitten ins Gebäude bringt; 5) ist es bekannt, daß sich das Feuer vornämlich durch die Dachwerke fortpflanzt. Da nun aus diesem Grunde die Vorschrift festgesetzt worden, bey nahem Feuer die Dächer einzureißen: so ist es unbeschreiblich, wie viel Mühe, Zeit und Arbeiter dabey nöthig sind, ehe ein solches Dach zerleget werden kann, welches jedoch, wenn es endlich bewerkstelliget wird, eine Menge Beschädigungen zurück läßt, die beym Wiederaufsetzen oft die Kosten eines neuen Daches erforderlich machen. Hr. Herzberg thut daher Vorschläge zu einer andern Dachart, wodurch die Haupfehler der deutschen Dächer gehoben werden können.

Das Dach Fig. 435 ist 36 Fuß breit, 48 Fuß lang, und $\frac{1}{4}$ der Spannung im Mittel hoch. Die im Grundbalken verzapften Sparren sind mit Windlatten durch die Länge des Daches gekuppelt, und haben keine andere Unterstützung als die geriegelten Steifen. Ein jeder Grundbalken nebst seinen Sparren liegt von dem andern 8 Fuß weit aus dem Mittel entfernt. Das Dach Fig. 436 hat mit jenem gleiche Verhältnisse, ausgenommen, daß der auf 48 Fuß frey liegende Grundbalken, damit er sich durch seine eigene Schwere in der Mitte nicht biege, mit einem gespannten Roß armirt ist.

Dächer,

Dächer, welche so wenig Höhe haben, können nur in kleinen und sehr schiefen Flächen vom Sturme gefaßt werden; folglich bedürfen sie nur eine geringe Verstärkung. Die Windlatten geben den Sparren durch die Länge eine haltbare Verbindung, und durch die im Mittel eines jeden Sparrens angebrachte Unterstützung vermittelst der geriegelten Steifen, wird derselbe vor dem Biegen gesichert, welches entweder im Sturme, oder in der Last der Eindeckung, seinen Grund hat. Die Eindeckung besteht aus 1½ zolligen in einander gefugten, 16 Fuß langen, Bretern, welche, weil die Grundbalken nebst den Sparren 8 Fuß weit aus einander liegen, dreymal, nämlich auf beyden Enden und in der Mitte, genagelt und an das Sparrwerk befestigt werden können. Diese Art von Eindeckung entfernt alle Besorgnisse, daß die Last derselben die Sparren zum Biegen bringen könne, und zugleich alle Zweifel über die nöthige Festigkeit und Dauerhaftigkeit der vorgeschlagenen Dachverbindungen.

Die Holzmenage, welche der Gebrauch dieser Dächer mit sich führt, ist einleuchtend. z. B.

Zum Dach Fig. 435 ist erforderlich:

7 Balken, 36 Fuß lang, betragen	=	252	Fuß Holzlänge.
14 Sparren, 20 Fuß lang	= = =	280	— — —
14 Stützen, 5 Fuß lang	= = =	70	— — —
7 Riegel, 16 Fuß lang	= = =	112	— — —
	Summa	714	— — —

Zum Dach Fig. 436 werden gebraucht

14 Sparren, 27 Fuß lang, betragen		378	Fuß Holzlänge.
7 Balken, 48 Fuß lang	= = =	336	— — —
14 Stützen, 6 Fuß lang	= = = =	84	— — —
7 Riegel, 22 Fuß lang	= = =	154	— — —
7 gespannte Rosse 13 Fuß lang	= =	91	— — —
	Summa	1043	— — —

Das Dach Fig. 431 erforderte 1878 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 435 aber sind
nur nöthig = = = = = 714 Fuß
Folglich werden menagirt 1164 Fuß oder beynahe 19½ Stämme.

Zum Dach Fig. 433 wurden gebraucht = = = = = = = 3233 Fuß Holz,
Zum Dach Fig. 436 aber nur = 1013 Fuß.
Demnach werden profitirt = 2190 Fuß; oder [illegible] Stämme.

Bey diesen vorgeschlagenen neuen Dacharten, sind aber noch 2 Fragen zu beantworten: 1) wo bleibt bey diesen Dächern der Dachboden? 2) wodurch sichert man die breterne Eindeckung vor Feuer, und in Rücksicht ihrer flachen Lage vor Nässe und Fäulniß?

Um der erstern Frage ein Genüge zu leisten, müssen die äussern Wände oder Mauern 7 bis 8 Fuß hoch vom letzten Boden oder Grundbalken an, aufgeführt, und alsdann auf diese erhöhten Wände das Dach gesetzt werden. Man erhält hierdurch nicht allein einen regulären, und die gewöhnlichen Böden an Raum weit übertreffenden Dachboden, weil alle triangulare Figuren den kleinsten Raum einschließen, sondern man verschafft auch noch überdieß, durch die in diese erhöhten Wände angelegten Magazine jedem Gebäude eine äußere angenehme Zierde, und den Baumeistern Gelegenheit, den reizenden wälschen Geschmack, welchen die gothischen Dächer fast gänzlich verjagt haben, wieder herbey zu rufen. Der Einwurf, als wenn die Erhöhung dieser Wände mehrere Meterialien erfordere, hebet sich bey massiven Gebäuden dadurch, daß man hingegen die Dachziegel zur Eindeckung, das Holz, welches zum Brennen dieser Ziegel nöthig gewesen seyn würde, und die Mauerziegel zur Feuermauer, welche weit niedriger, als sonst, aufgeführt werden darf, gewinne, und läßt sich bey hölzernen Gebäuden widerlegen, indem, wenn man das ersparte Lattenwerk und Dachspäne mit in Betrachtung zieht, diese Wände nicht einmal so viel Holz erfordern, als zu einem gewöhnlichen deutschen Dache würde nöthig gewesen seyn.

Die Beantwortung der zweyten Frage, wird unten, wo ich von den Breterdächern handeln werde, vorkommen.

Die mit dieser neuen Dachart verknüpften Vortheile, sind folgende. Es erfordert dieselbe wenig Holz; und dieser Umstand hat zur natürlichen Folge, daß die Wälder weniger geplündert werden, daß der Bauherr dem Zimmermanne weniger Arbeitslohn zu bezahlen hat, und daß man die Gebäude weniger belästigt. Auch sichert diese Dachart den obern Boden vor der Nässe, weil die in dem Bodenstockwerke angebrachten Fenster oder Lüken das Eindringen des Schnees oder Regens auf eine weit vorzüglichere Art hindern, als die Kappfenster in den gewöhnlichen Dächern. Es sind jene ferner aus so leichtem und wenigem Holze zusammen gesetzt, daß, (wenn sie allenfalls in Brand gerathen,) ihr Einsturz dem obern Boden niemals einen Schaden zufügen kann; sondern das brennende Holzwerk wird vielmehr, wenn der Boden mit einem Aeflerich oder Pflaster versehen ist, ohne Nachtheil des Gebäudes, darauf völlig ausbren-

nen

können. Wie leicht und geschwind ist nicht ein solches Dach, bey Gelegenheit einer nachbarlichen Feuersbrunst, zu zerlegen! Ja, wenn man noch dazu, bey Zusammensetzung desselben die Vorsicht gebraucht, die hölzernen Nägel, womit die Zapfen in den Einlochungen befestigt und, dermaßen lang machen zu lassen, daß ihre Spitzen allenthalben hervorragen: so ist, wenn diese Nägel auf den hervorragenden Spitzen zurück geschlagen werden, ein solches Dach binnen sehr kurzer Zeit ohne Verletzung zu zerlegen und aus einander zu nehmen.

Es ist bekannt, daß das Feuer oder vielmehr die Flamme ihre größte Gewalt mit oder in der aufwärts fahrenden Spitze ausübe. Auch ist es unläugbar, daß, wenn man ein Gebäude von außen geschwind in Brand setzen will, hiezu kein vortheilhafterer Ort zu finden ist, als unten am Dache zwischen den Sparren und Balkenköpfen. Dieses alles voraus gesetzt, so widerstehen die flachen Dächer dem Flugfeuer weit besser, als die gewöhnlichen steilen und hohen deutschen Dächer. Auf ersterm bleibt, wegen der flachen Lage, die brennende Materie liegen, und wird, weil die brennenden Spitzen aufwärts gehen, auf das Holzwerk, welches vermittelst einer Zubereitung schon ohnedieß dem Feuer widersteht, nicht leicht eine Wirkung äußern; auf den letztern hingegen wird, wegen der steil anlaufenden Sparren, die brennende Materie nicht liegen bleiben, sondern vielmehr in die Rinne fallen. Dieß ist gerade der Ort, wo die Sparren auf dem Balkenkopfe stehen, und wo, vorgedachtermaßen, ein Gebäude der schnellsten um sich greifenden Entzündung ausgesetzt ist. Ein Schindeldach ist alsdann sofort in Gluth; und einem Ziegeldache widerfährt ein gleiches, wenn sie zwischen den Kalk und Brodziegeln Lücken finden, wodurch das Feuer den Balken oder Sparren ergreifen kann.

Endlich gehört es auch noch mit zur Bequemlichkeit dieser Dächer, daß solche, wenn ein Gebäude um ein oder mehrere Etagen erhöhet werden soll, ohne große Mühe und Besorgniß mit Keilen und Schrauben gehoben, und die neuen Wände darunter aufgeführet werden können.

Was sonst noch wegen Abrichtung der Breter zur Eindeckung zu erinnern ist, werde ich unten beybringen.

Das Dachgesims, welches man unterhalb den Dächern, als eine Verbindung der Hauptmauer mit dem Dache zieht, wird von großen Gesimssteinen gemauert, welche 18 Zoll bis 2 Fuß lang, und 9 bis 10 Zoll breit

sind. Man rücket sie, nach Beschaffenheit, 12, 18 bis 21 Zoll vor, und befestiget sie mit Ankern. Ueberhaupt ist es ein zu der Dauer eines Gebäudes unentbehrliches Stück, wenn das Dach vor der Hauptmauer vorgerückt ist, damit die Traufe abgeleitet werden möge.

Ich komme nunmehr auf die Dachdeckung, als das zweyte Stück, woraus das Dachwerk besteht.

Ein Dach decken oder eindecken, heißt, auf der auswendigen Seite der Sparren ein Material auf solche Art befestigen, daß die innern Behältnisse des Gebäudes dadurch vor der Witterung gesichert werden. Ein Arbeiter, welcher die Dächer der Gebäude verfertiget, und sich davon nähret, wird ein Dachdecker, L. Contegulator, Fr. Couvreur, genannt.

Zu allen Zeiten hat sich der Mensch der Nothwendigkeit ausgesetzt gesehen, Schutz und Schirm wider die üble Witterung zu suchen. Das herum irrende Leben, welches fast alle Familien der ersten Jahrhunderte führten, und der Mangel der Werkzeuge, waren die Ursache, daß sie keinen andern Aufenthalt, als in Höhlen und Klüften hatten. Die erstern Wohnungen sind den Umständen der Gegenden gemäß eingerichtet gewesen, die jeder Himmelsstrich darbot; wozu aber noch die Einsichten und das Genie der verschiedenen Völker das seinige beytrugen. Die Wälder boten dem Menschen so viele Erleichterung zur Erbauung einer Wohnstelle, dar, daß man sich gleich Anfangs in diesen entfernten Zeiten dieselben wird zu Nutze gemacht haben. Das Schilfrohr, Kräuter, Zweige, Blätter und Rinden der Bäume sind die ersten Materialien gewesen, wovon man Gebrauch gemacht hat. Man fieng an, die Aeste der Bäume gröblich in einander zu schlingen, sodann mit einigen Stangen zu unterstützen, und endlich diese ersten Hütten mit Rasen oder Blättern zu bedecken. Ihre Gestalt war unstreitig kreisförmig; und ein Loch, das sie in der Spitze des Daches machten, verstattete dem Rauche ihres

res Heerdes, welcher in der Mitte der Hütte war, einen Ausgang. Dergleichen Gebäude erforderten weder große Anstalten, noch auch große Kenntniß. In Peru, und vornämlich in Lima, wo es niemals regnet, endigen sich die Häuser durch ebene Flächen, die aus sehr enge geflochtenen Hürden bestehen, auf welche man feinen Sand in gewisser Dicke streuet; und dieses ist hinreichend, die Thaue, welche täglich und sehr häufig fallen, in sich zu nehmen und zu verschlucken.

Die Materien, womit man in Europa die Dächer einzudecken pflegt, sind sehr verschieden. Die Verschiedenheit wird theils durch die Absichten der Gebäude, theils auch durch ökonomische Vortheile, am häufigsten aber durch das Daseyn und durch den damit verknüpften wohlfeilen Gebrauch eines Materials bestimmet. Die Vollkommenheit eines solchen Materials besteht unstreitig darin, wenn es wenig Kosten erfordert, und so leicht ist, daß das Gespärre nebst den Wänden und Mauern des Gebäudes nur ein geringes Gewicht zu tragen haben; wie auch, wenn es lange Zeit der Witterung dauerhaft Widerstand zu leisten, und Nässe und Feuer abzuhalten vermögend ist.

Die gewöhnlichen Dachdeckungen, wovon ich jetzt handeln werde, sind die Eindeckungen mit Stroh und Stoppeln, Leimschindeln, Rohr, Sennen, Torf und Rasen, Reisern und Geflechte von Weiden, Holzschindeln, Bretern, Ziegeln, Schiefer, Steinplatten, Kupfer, Eisenblech, und Bley.

Die Strohdächer, finden eigentlich nur auf dem Lande bey den Häusern und Wirthschaftsgebäuden statt; in den Städten aber werden sie wegen der Feuersgefahr nicht geduldet. Aus eben dieser Ursache sollte man dieselben auch auf dem Lande nicht leiden, sondern die Gebäude mit Ziegeln und Schiefersteinen decken; (*) allein, der

(*) Eine Einschränkung dieses Satzes wird man weiter unten beym Schluß der Betrachtung über die Ziegeldächer, finden.

der Aufwand ist für den Landmann zu kostbar, der Dachstuhl der Häuser auf den Dörfern ist zu dergleichen schweren Dächern nicht eingerichtet; und was für eine unglaubliche Menge Holz würde nicht jährlich durch die Ziegelhütten mehr consumiret werden, wenn alle Häuser und Gebäude auf dem Lande mit gebrannten Dachziegeln nach- und nach gedeckt werden sollten! Ueberdieß sind die Strohdächer leicht, warm, und kosten auch neu zu machen nicht viel, weil das Stroh dem Landmanne zuwächst, ein altes untaugliches Strohdach aber noch zum Miste dienet.

Es giebt Wirthschaftsverständige, welche glauben, daß das Stroh, welches etliche Jahre auf dem Dache gelegen hat, einen vorzüglich guten Dünger mache; ja, in der Ausübung dieses ihres Grundsatzes so weit gehen, daß sie oft das gute und noch taugliche Stroh, um Dünger daraus zu machen, von den Dächern reißen, und an deren Stelle frische Strohschoben aufdecken lassen. Ein kleines Nachdenken ist hinreichend, den Werth dieses Verfahrens zweydeutig zu machen. Die obere und der Witterung ausgesezte Fläche eines Strohdaches wird durch das öftere Anfeuchten des Regens und Abtrocknen der Sonne, zulezt ein wahres Caput mortuum, worin man weder öhlige noch salzige Theile, welche doch die Seele des Düngers sind, antrifft. So viel ist zwar gewiß, daß alte Schoben bald faulen, und einen kurzen Dünger geben. Zieht man aber in Betrachtung, daß das Stroh, woraus diese Schoben bestehen, wenn es frisch zu Mist gemacht worden wäre, fast noch einmal so viel Dünger geliefert haben würde: so bleibt die aus alten Strohschoben fließende vorzügliche Nuzbarkeit noch immer zweifelhaft.

Unterdessen ist nicht zu läugnen, daß ein Ziegeldach, wenn es gleich in der ersten Anlage weit mehr kostet, dennoch, wenn man die Berechnung nach einer gewissen Reihe von Jahren anstellet, viel länger dauert, mithin im Grunde wohlfeiler ist, als ein Strohdach. Zu geschweigen, daß lezteres außer der Feuersgefahr, auch den Vögeln, Mäusen und Ratzen mehr ausgesezt ist.

Weil die Strohdächer auf dem Lande also nicht wohl abgeschaffet werden können: so muß man nur suchen, die-

dieselben dauerhafter zu machen. Die Deutschen nehmen dazu das Stroh seiner ganzen Länge nach. Dieses wird nicht für gut gehalten, sondern man giebt den Rath, daß man von allem zu Dächern bestimmten Strohe, an dem dünnen Ende, auf einer Häckerlingsbank eine halbe Elle lang abschneiden soll. Die von solchem Stroh, nach schonischer und livländischer, als der vorzüglichsten Art gemachten Dächer sollen unglaublich lange dauern, und auch vor den Verwüstungen der Vögel und Mäuse sicher seyn. Die abgeschnittenen Enden und feinen Strohenden können, da sie den Schafen sehr gesund sind, zur Verlängerung des Heues angewendet werden; und man erlanget folglich mit ein und derselben Arbeit, zween sehr wichtige Vortheile. Es hat diese Verfahrungsart ihren guten Grund, denn der unterste Theil des Strohes ist dick, und giebt ein festes Dach.

Nach Hrn. Wiegand's Vorschlag, in seinem wohlerfahrnen Landwirth, S. 275, f. könnten die Strohdächer fast mehr als halb feuerfrey, und von den Beschädigungen der Sturmwinde ganz frey, gemacht werden, wenn man nur etwas mehr Mühe, auch einige mehrere, obwohl nur sehr geringe, Kosten daran wenden wollte. Man muß, wenn man ein Dach mit Stroh decken will, vorher in einem großen Mörtelkasten einen guten Theil tüchtigen Lehm mit Wasser wohl auflösen, und nachher recht unter einander umrühren, bis solcher zu einem etwas dicklichen, doch flüssigen Brey wird. Sobald der Dachdecker die Strohschoben aufzubinden anfängt, stellt sich eine andere Person mit einem Eimer, welcher mit dem angezeigten Lehmbrey angefüllt ist, hinter denselben, und schüttet mit einer hölzernen Handschaufel auf jeden angebundenen Schoben, gleich unter dem Strohbande, davon so viel auf, als hinreichend ist, damit abwärts bis zur halben Strohlänge den Schoben genugsam zu bedecken; die zweyte Schobenlage kömmt alsdann mit ihrem untern halben Theile in diesen nassen

Lehm

Lehm zu liegen, und der obere wird wiederum mit solchem überstrichen; und dieses wird so lange fortgesetzt, bis das Dach völlig gedeckt ist.

Wenn dieser Lehm auf dem Dache trocknet, welches bey gutem Wetter in wenigen Tagen geschieht, so verbindet sich derselbe mit dem obern und untern Strohe dergestalt, daß keine Mannskraft hinreichend ist, einen losgeschnittenen Schoben von dem andern abzureissen. Der heftigste Sturmwind ist nicht vermögend, nur einen Halm, noch viel weniger ganze Schoben, aufzuheben und wegzuführen. Der allerbeträchtlichste Nutzen aber zeigt sich zur Zeit der Feuersbrünste, wo die durch die Hitze ausgedehnte Luft bey der gewöhnlichen Deckungsart die Strohwinckel aufhebet und wegtreibt, wodurch auch weit entfernte Gebäude in Brand gerathen müssen, welches aber, bey dieser Art mit Stroh und Lehm zu decken, nicht leicht sich zutragen kann. Wenn ein auf solche Weise gedecktes Strohdach der Gluth nicht zu nahe steht, und wirklich durch den Wind Flugfeuer darauf geworfen wird, so wird nur das oben liegende wenige Stroh wegbrennen, auf dem Lehm aber wieder erlöschen.

Es ist freylich an dem, daß ein Dach, welches nach dieser Anweisung gedeckt wird, einen Dachstuhl, und folglich einige Stämme Holz mehr haben müsse. Allein, bey Verhütung so großer Unglücksfälle, wo der Landmann bis auf den Grund verderbet werden kann, muß eine solche kleine Ausgabe für Holz nicht geachtet werden.

Das eine wäre hiebey noch zu erinnern, daß die Dächer, die nach dieser neuen Art gedeckt werden sollen, nicht flach, sondern mehr abschüssig seyn müssen, indem sich sonst das Regen- und Schneewasser in dem Lehm einsenken, und die Sparren und Latten desto eher zur Fäulniß bringen würde. Es wäre deshalb nöthig, daß, bey Errichtung neuer Bauerhäuser, welche mit Stroh gedeckt werden, die Sparrenhölzer um 1 oder 2 Schuh länger gelassen würden, als es sonst üblich gewesen ist, um dem Wasser einen desto schnellern Abfluß zu verschaffen.

Selbst

Selbst das untere Tragbare an dem Gebäude, würde hiebey sehr viel gewinnen, wenn der Druck des Daches mehr senkrecht, als seitwärts, gerichtet wäre. Die Strohwickel zu einem solchem Dache, welches in Lehm geleget werden soll, dürfen von keiner so großen Dicke und Stärke gebunden werden, wie bisher gewöhnlich gewesen ist, und das Dach wird von weit längerer Dauer seyn. Wer unter den Lehm gestoßenes Glas mischen wollte, würde noch überdieß mitwirken, daß den Mäusen und Ratzen die Lust vergehen möchte, ihre Nester in solchen Dächern anzulegen.

Oecon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, II. Band, a. d. J. 1774, S. 139.

Der preußische Sammler, II B. Königsb. 1775, 8. S. 983—987.

Ein anderer Vorschlag, welchen Hr. Herzberg gethan hat, verdient um so mehr angezeigt zu werden, als die angestellten Proben ausgewiesen haben, daß die Strohschoben, welche Herr zubereitet hatte, durch das lebhafteste Feuer nicht in Brand gesetzt werden konnten. Man brachte sie bloß zum Glimmen, und auch dieses erloschso bald, als das Feuer, welches um die Strohschoben umher gemacht war, in etwas nachließ. Es wird nämlich fetter Lehm oder Thon in Salzwasser aufgelöset, bis es zu einer dünnen Suppe wird, mit welcher man das Strohdach begießt. Gleich nachher, wenn dieser Guß naß ist, wird scharfer Sand dünn aufgeworfen; und wenn alles trocken geworden ist, erwähnter Ueberzug mit einer dünnen Mischung aus Kalk, saurer Milch und Eyern, etlichemal übergossen. Diese Zubereitung verhindert nicht allein das Eindringen der Nässe, und die daraus entstehende Fäulniß, sondern sichert auch ein solches Dach völlig vor dem Angriff des Flugfeuers, und hemmt, wenigstens auf einige Zeit den Ausbruch der Flamme.

Ein Strohdach, 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, und 36 Fuß im Sparren hoch, auf vorangezeigte Art zu überziehen, erfordert nach Maßgabe angestellter Versuche, nachstehende Kosten:

45 Schef-

45 Scheffel in Salzwasser aufgelösten Leim oder fetten Thon, à 6 Gr. = = = = 11 Rthlr. 6 Gr.
30 Scheffel präparirten dünnen Kalk mit saurer Milch und Eyern, à 10 Gr. 12 — 12 —
An Arbeitslohn und Sand = = = 6 — 6 —

Summa 30 Rthlr.

S. Dessen Vorschläge zur Verbesserung ꝛc. S. 91, f. und Leon Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, B. 2, S. 139, f.

Nach Hrn. D. Glasers Meinung, in dessen Verbesserung der Feuerlöschanstalten, in den kleinen Städten und auf den Dörfern, Lpz. 1775, gr. 8. S. 97, fgg. haben die Strohdächer an ihrer inwendigen Seite am meisten nöthig, sie vor dem schnellen An- und Fortbrennen zu schützen; denn, nach der bekannten richtigen Erfahrung, läuft, bey einer entstandenen Feuersbrunst, das Brandfeuer, zumal in den an einander hingebaueten gemeinen Gebäuden (zwischen welchen keine hohe und über die Dächer hervor ragende Brandmauern aufgeführet sind,) zur Vergrößerung der Feuersbrunst, überhaupt oder gemeiniglich gern unter den Dächern an den Sparren, Latten, Strohwischen und Schindeldächern, an deren inwendigen Seite, am ersten fort, so daß, wenn ein solches Haus in Brand geräth, und die benachbarten Häuser auch angesteckt werden, das Feuer unter den Dächern wohl schon bis in das dritte daneben stehende Gebäude, an den inwendigen Seiten der Dächer, und an andern etwa unter den Dächern befindlichen sehr brennbaren Gehölze, oder andern leicht entzündlichen und schnell fortbrennenden Dingen, fortgelaufen ist, ehe das erste daneben stehende Haus unten recht in Brand kömmt. Dieses schnelle Fortlaufen des Feuers geschieht nun vornämlich auch an den inwendigen Seiten der Strohdächer, weil das Stroh daselbst trocken und gut, und immer sehr brennbar bleibt; dahingegen die äußern Seiten der Strohdächer nicht so sehr brennbar sind, indem sie im Winter mit Schnee bedecket werden, und sonst auch der darauf fallende Regen sie also annässet, daß sie

an

an ihrer äußern Seite lange davon feucht bleiben, und das Stroh äußerlich nach und nach vermulmet, und halb oder gar verfaulet, und also viel von seiner starken Brennbarkeit verlieret, und folglich eine äußerlich an ein Strohdach spielende Feuerflamme nicht so leicht haften und daran nicht schnell fortlaufen kann, wie an eines solchen Daches inwendiger Seite; es müßte denn etwa das Strohdach noch ganz neu, und im Sommer bey heißem und trockenen Wetter ganz ausgetrocknet seyn. Aber da kann man es doch auch auswendig, zur Verminderung seiner Brennbarkeit, leicht mit Wasser ansprützen; hingegen kann man die inwendigen Seiten nicht wohl mit den großen Feuersprützen naß machen; und wenn man auch auf dem Dachboden, vermittelst der hölzernen Handfeuersprützen, die inwendige Seite eines Strohdaches mit Wasser ansprützet, so nimmt es inwendig doch die Nässe nicht leicht und bald genug an, weil das angesprützte Wasser meistentheils wieder davon abtropfet.

Um nun die große Brennbarkeit an der inwendigen Seite eines Strohdaches zu vermindern, ertheilt Hr. D. Glaser den Rath, dieselbe mit seinem, durch viele Feuerproben geprüften und bewährt befundenen brandabhaltenden Holzanstriche (wovon ich an seinem Orte handeln werde) auf eine geschickte Weise zu überziehen, damit er fest daran hängen bleibe. In dieser Absicht muß man die Masse zum Anstreichen zuvörderst weich genug machen, und sie mit einem großen Tüncherpinsel, oder einer Mäurerkelle, mit Strichen, die meistens nach der Länge der Strohhalme zu führen sind, anstreichen, damit die weiche Masse sich zwischen die an einander liegenden Halme recht einfüge. Weil aber der mit sehr weicher Masse gemachte Anstrich im Eintrocknen gern stark reißt: so muß man alsdann diesen ersten Anstrich, wenn er etwa halb und halb trocken und rissig geworden ist, mit steifrer Masse nochmal ein dickes Papier, bis einen Messerrücken dick, überziehen, und damit die im ersten An-

striche entstandenen Risse verstreichen. Und wenn etwa dennoch auch im zweyten Ueberstriche noch nachtheilige Risse entstehen würden, so überpinselt man mit ganz weicher Masse, die als ein dünner Brey oder eine dickliche Brühe seyn kann, auch den andern, wieder halb trocken gewordenen, Ueberstrich, nur etwa ein dünnes Papier dick, und streicht also die Risse zu.

Oder, man darf auch nur von gemeinem ungeschlämmten, jedoch wenig steinigen, Lehm 3 Theile, und Töpferthon 1 Theil, bey allmählicher Zugießung genugsamen Wassers, mit den Füssen wohl unter einander treten, und unter solchen wohlbearbeiteten Thonlehm eine hinlängliche Menge Flachsschäben, Spreu oder Kuhmist kneten, und sodann die inwendige Seite des Strohdaches, etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 Zoll dick, überziehen.

Ein nach gemeiner Weise verfertigtes Strohdach aber auch auf seiner auswendigen Seite mit einem Kleister oder sonst mit einem Anstriche also zu überziehen, oder auf eine andere Weise solchem aufgebundenen Strohe seine große Brennbarkeit noch dermaßen zu vermindern, daß ihm eine äußerlich daran schlagende Feuerflamme nicht leicht etwas anhaben könne, und solcher äußere Anstrich auch in langwierigen Regen und anderer widriger Witterung, viele Jahre lang, gut und dauerhaft bleibe; und daß auch diese äußere Schützung eines solchen Strohdaches nicht zu viel koste, sondern wohlfeil, und folglich zum gemeinnützigen Gebrauche schicklich sey: dieses hält Hr. D. Glaser für unmöglich. Man könnte zwar ein solches Strohdach äußerlich öfters mit Seifensieder- oder anderer recht scharfer Lauge, oder, welches noch besser wäre, mit recht starkem Küchensalzwasser, öfters begießen, das abtropfende Wasser auffangen, und es wieder darauf gießen, so daß die Lauge oder das Salzwasser einen Zoll tief, oder noch tiefer, in die Strohlagen eindringen müßte: so würde ein solches Dach zwar auch äußerlich dem Feuer stark widerstehen, und nicht leicht an- und fortbrennen; allein, das Laugen- oder Küchensalz würde doch von dem auf das Dach fallenden

Regen

Regen nach und nach wieder ausgespület, und damit solchem Dache sein äußerliches Vermögen, sich gegen das Feuer zu wehren, wieder benommen werden. Ueberdieß würde es auch viele Mühe und ziemliche Kosten verursachen, ein solches Strohdach alljährlich wenigstens einmal mit Laugen- oder Salzwasser äußerlich gegen das Feuer auszurüsten.

Um die Strohdächer auch äußerlich mit einem wohlfeilen Mittel einigermaßen gegen das leichte An- und Fortbrennen, oder gegen das Flugfeuer, zu schützen, achtet Hr. Glaser die von bloßem zart geschlämmten, recht fetten Thon, mit reinem Wasser gemachte dickliche Brühe am schicklichsten; wenn man nämlich damit im Sommer, bey trockenem Wetter, ein Dach äußerlich so oft und viel begießt, oder, welches er für noch besser hält, auch von unten hinauf mit einer hölzernen Handspritze so viel anspritzet, bis es davon äußerlich eine dünne Rinde bekömmt. Diese Beschützung des Strohdaches gegen das Flugfeuer wird doch ein oder etliche Jahre lang dauern, weil dieser geschlämmte und also sehr zarte Letten ein mineralischer Kleister ist, der, wenn er allein gebraucht wird, sich vom Regen nicht leicht und bald abspühlen läßt. Noch besser und dauerhafter aber wird es seyn, wenn man ein Strohdach äußerlich gegen das Flugfeuer mit derjenigen Art von Wassermoos, so nicht gern brennet, Fontinalis (antipyretica) foliis complicato-carinatis, trifariis acutis, antheris lateralibus *Linn.* einen Finger dick, geschickt überzieht.

Ein Strohdach, wenn es mit einem gewissen Moose, Bryum rurale *Linn.* bewachsen ist, kann, wie Hr. v. Leyser in seiner Abhandlung vom Nutzen der Moose (s. Hrn. Prof. Schrebers Sammlung ꝛc. Th. 10, S. 414,) schreibt, über 100 Jahre unversehrt stehen, da es sonst kaum 10 Jahre dauert.

Eine höchst tadelhafte Bauart der Strohdächer ist es übrigens, wenn Ellern zu Latten gebraucht, und mit

zusammen gedreheten Weiden an die Sparren gebunden werden. Die nachtheilige Folge davon ist, daß, wenn ein solches Haus in Brand geräth, an Hausrath und Vieh nichts aus dem Feuer gebracht werden kann, ungeachtet eine große Anzahl Menschen zur Arbeit gleich bey der Hand ist. Auf den Bauerhäusern gehen die Strohdächer nahe an die Erde herunter; dazu ist über der Vieh- oder Dreschdiele der Boden gemeiniglich nur mit Schleißen belegt. Es möge also das Feuer unten oder oben im Hause ausbrechen, so findet es sogleich Oeffnungen, daß es das Dach fassen, und daran bis zum Gipfel eilends hinaus laufen kann. Auf diesem Wege gerathen die zusammen gedreheten dünnen Weiden an den Sparren in Brand; alsbald sind die Latten los, und das brennende Dachstroh fällt herunter, umschließt alle Zugänge zum Hause mit Feuer, und macht das Retten des nahe daran vorhandenen Viehes, Kornes und Hausgeräthes, wo nicht unmöglich, doch dergestalt gefährlich, daß keiner sich hinein wagen darf. Es ist daher nöthig, da aller Orten im Lande Fichtenholz um billigen Preis zu haben ist, den Landmann dahin anzuweisen, daß derselbe gesägete Latten zu seinen Gebäuden nehme, und solche mit eisernen Nägeln an die Sparren befestige. Die angenagelten Latten geben dem Dache eine größere Steifigkeit, daß solches, bey Sturmwinden, der Gewalt besser, als die angebundenen Latten, widerstehen kann. Auch fällt das brennende Stroh nicht so schnell, und auf einmal, herunter auf die Erde, und versperrt die Zugänge in das Haus, sondern läßt mehr Zeit zum Retten des Hausgeräthes und des Viehes übrig.

87. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 1391.

Die Strohdecker haben kein eigenes, und noch weniger ein zünftiges Handwerk. Gemeiniglich legen sich ein und andere Unterthanen in kleinen Städten und auf dem Lande, auf diese Arbeit, und arbeiten entweder nach dm landüblichen Tagelohne, oder im Verding nach

den

den Schocken oder nach dem Hundert Schoben. Man giebt, für jedes Schock Stroh zu verdecken, oder für jede 180 Quadratfuß zu bedecken, etwa 6 Groschen. Die Lattung wird 21 Zoll weit gemacht. Das übrige beym Decken in Deutschland gewöhnliche Verfahren, beschreibt Hr. v. Eckhart, in seiner Experimental-Oeconomie, S. 632, sqq.

In Schweden hat man theils gebundene Strohdächer, wo das Stroh mit Wieden gebunden wird; (man findet dieselben im VIII. B. der übers. schwed. Abh. S. 252 — 260, wie auch in Linnäi schonischer Reis., beschrieben und abgezeichnet,) theils ungebundene Strohdächer mit Hängehölzern, d. i. solche, an denen das Stroh ungebunden hingelegt, und oben mit so genannten Hängehölzern zusammen gehalten wird. Letztere findet man im XXVII. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 45 — 47, beschrieben und abgebildet.

Von den Vortheilen, einen Schober Stroh zum Dachdecken in denen Jahren aufzuheben, worin es lang ist, s. den VI. B. des aus dem Engl. übers. Museum rustic. & commerciale, Lpz. 1767, 8. S. 81—86.

In Frankreich, deckt man nicht mit langem Stroh, sondern mit Stoppeln, die bey uns umkommen. In dieser Absicht müssen die Schnitter den Weizen ziemlich hoch abmähen, damit desto längere Stoppeln stehen bleiben; allein auch desto mehr kürzere Aehren gehen dadurch verloren. Da der Untertheil des Strohes (oder dasjenige, so man Stoppeln nennt) am stärksten ist, und die größte Festigkeit hat, so giebt derselbe auch ein festeres Dach, als das bloße Stroh.

Die Bauern, welche in Frankreich die Stoppeln einsammlen, bedienen sich dazu einer gewissen Art Sicheln, deren Klinge 1 Fuß lang, und daran der Stiel 12 bis 14 Zoll lang ist. Wenn sie diese Arbeit verrichten wollen, setzen sie das eine Knie auf die Erde, umfassen die Stoppeln mit der linken Hand, und mit der rechten schneiden sie, vermittelst dieser Sichel, eine Handvoll ab.

Die niedergetretenen oder naß gewordenen Stoppeln richten sie mit einer Harke mit eisernen Zähnen zum Schnitte auf. In einigen Gegenden bedient man sich, zum Schneiden, einer kurzen Stoppelsense, deren Klinge 15 bis 18 Zoll lang ist, und welche einen Stiel hat, woran sie dergestalt befestigt ist, daß sie fast platt auf der Erde liegt, wenn der Stiel vertical gehalten wird. Zu diesem Endzwecke zieht der Bauer die Stoppeln mit der Sense gegen den hölzernen Schuh, welchen er an seinem linken Fuße hat, den er jederzeit vorsetzen muß, und läßt sie daselbst. Sodann geht er einen kleinen Schritt vorwärts, und thut wieder einen Hieb mit der Sense. Dergestalt nähert er dem hölzernen Schuhe abermal eine Handvoll Stoppeln, die sich mit derjenigen vereiniget, die er vorher zusammen gehäufet hatte. Nachdem er dieses 5 bis 6mal wiederholt hat, macht er einen Armvoll Stoppeln, der sich zwischen der Sense und seinem Holzschuh zusammen gehäuft befindet. Diesen Armvoll leget er sodann zur Seite. Hierauf hebet er die nämliche Arbeit von neuem an, und macht abermal einen Armvoll, welchen er zum ersten leget. Solchergestalt macht er deren fünf, welches zum Zählen bequem ist, indem diese Arbeit sowohl, als der Verbrauch der Stoppeln, nach dem Tausend Handvoll verkaufet wird. Alsdann bringt man diese Stoppeln an den Ort, wo sie zum Decken verbraucht werden sollen, und setzt sie in einen großen Haufen.

Das Zimmerwerk ist zu dergleichen Stoppeln, die ohnedieß leicht sind, auch nicht stark; doch muß auch dasselbe weder zu flach, noch zu steil seyn. Wäre es zu flach, so würde das Wasser nur langsam ablaufen, in die Stoppeln eindringen, und dieselben leicht zum Faulen bringen. Wäre hingegen das Dach zu steil, so würde der Wind oder die Vögel nach und nach viele Stoppeln los machen, und es würde der Regen leicht in das Gebäude eindringen. Man giebt daher dem Dache gemeiniglich einen Fall von 45 Graden. Der Zimmermann füget die Sparren im Forste E (Fig. 437) zusammen, befestigt sie auf den Stuhlfetten F, und läßt sie 18 Zoll über die auswendige

Seite

Seite der Mauer vorstoßen, damit der Stoppeindecker den Abfall O formiren könne. Die Sparren setzt man gemeiniglich 2 Fuß weit von einander, wobey man von der Mitte des einen Sparrens bis zur Mitte des andern rechnet; weil es hinreichend ist, wenn 3 Sparren unter 1 Latte kommen.

Der Decker macht den Anfang mit dem Aufschlagen der Latten H, und nagelt sie dergestalt auf die Sparren, daß eine von der andern 6 bis 7 Zoll entfernt ist. An einigen Orten, wo das Holz rar ist, bedient man sich, anstatt der Latten, dünner, 6 bis 7 Fuß langer, Stangen. Man bindet sie mit Weidenruthen (Wieden) auf die Sparren, welche selten viereckig, sondern so beschaffen, wie sie gewachsen sind, und die man sowohl auf den Stuhlsetten, als auch im Forste, mit hölzernen Nägeln befestiget. Man setzt sie auch ungleich auf die Stuhlsetten, und beobachtet keine gewisse Entfernung.

Wenn das Holzwerk in Ordnung ist, macht er die Stoppeln zu Schauben, (Fig. 438, Fr. Javelle de chaume) indem er von dem kegelförmigen Stoppelhaufen D mit einer Sichel einen Armvoll Stoppeln nimmt, und die Halme auf dem Boden gleich stampfet, bis er einen solchen geraden Haufen zusammen gebracht hat. Dieses Schaub leget er an einen reinen Ort, und bindet zwey solcher Schaube mit einem Strohseile zusammen. Wenn der Arbeiter 2, 3 oder 400 Bund Schaube gemacht hat, macht er den Anfang mit dem Decken; doch weil die dürren Stoppeln leicht zerbrechen, so feuchtet man sie in heißem Wetter mit Wasser an, ehe man sie zu Schauben macht, und auch dann, wenn sie schon zu Schauben gemacht worden sind.

Der Decker macht den Anfang bey Verfertigung des Abfalles O, (Fig. 437). Hiezu suchet er sich die besten Stoppeln aus, und macht sich Schaube, die ungefähr 4 Fuß lang sind. Eins dieser großen Schaube bindet er beym vierten Theile seiner Länge folgendergestalt zusammen. Er hat eine lange Weidenruthe a b; Fig. 439, die er an dem starken Ende b spitzig, an dem andern dünnern Ende a aber zusammen drehet, und ein Oehr macht. Alsdann stecket er diese Wiede von a in b, Fig. 440, in das Schaub, und umgiebt damit den Theil a b. Herauf steckt er die Wiede durch ihr Oehr h, und zieht den Theil des Schaubes a b fest zusammen. Ferner steckt er die Wiede bey c durch, bringt sie von unten bey d wieder heraus; endlich, nachdem er sie am Rande e wieder hervorbringt, zieht er den Theil e d stark zusammen, wie er solches am andern Rande des Schaubes a b gethan hat. Das nämliche geschieht auch am an-

dernEnde desSchaubes; und alsdann befindet es sich an beyden Enden so gebunden, wie man in f g, und h k, sieht. Hierauf wird es mit einer recht scharfen Sichel, nach der punctirten Linie i, in 2 Theile zerschnitten. Es werden demnach 2 Schaube oder Unterlagen (Fr. Coussinets) zum Abfalle daraus, die in der Mitte ihrer Länge von einer Wiede durchflochten sind.

Sind die Gebäude niedrig, so kann ein Handlanger die Schaubenbunde mit einer Korngabel dem Decker, der auf das Dach gestiegen ist, zureichen; ist aber das Gebäude hoch, so nimmt sie der Handlanger auf den Kopf, und trägt sie vermittelst einer Leiter auf das Dach. Im Abfalle leget der Decker die Unterlagen sehr enge zusammen, und so, daß sie an der Seite ein wenig über einander vorragen. Man sieht eine Reihe Unterlagen, welche auf diese Art in O P (Fig. 437) geordnet sind. Und damit sich der Abfall desto besser erhalten möge, und er so gar etwas au geworfen sey, macht man auf den vorragenden Theil der Sparren, anstatt der Latten, eine Reihe etwas dicke Stangen, auf welche sich die Enden der Unterlagen stützen können.

Wenn der Abfall, längs dem Gebäude hin mit Unterlagen versehen ist, macht der Decker die Einfassung P P (Fig. 437) an dem Giebel, welches mit Schauben geschieht, die mit Strohbändern, oder, welches noch besser ist, mit Wieden zusammen gebunden sind, weil diese Einfassung mehr als der übrige Theil des Daches der Gefahr ausgesetzt ist, vom Winde weggeführet zu werden. Dieses geschieht auch bey allen Rändern und Einfassungen des ganzen Daches, daß man die Schaube sorgfältig, entweder auf den Sparren oder Latten, mit Wieden anbindet. Außerdem schlägt man noch hölzerne Nägel durch, welche in die Einfassung der Mauer gehen, dergleichen zween in Q punctirt sind. Und da es endlich von der größten Erheblichkeit ist, daß dieser Theil wider den Anfall des Windes recht gesichert sey: so legen einige auf die Stoppelschaube, nach vollendetem Decken, noch 2 Sparren R R nächst am Giebel, die oben übers Kreuz kommen, unten aber an das Holzwerk angebunden werden.

Die von halben Schauben gemachten Unterlagen bedeckt man mit einer Reihe ordentlicher Schaube, von denen das eine Ende über die Unterlage weggeht, und bindet sie mit Wieden an die Sparren oder Latten. Hiebey ist zu bemerken, daß die Schaube in der Mitte stärker, als an ihren Enden, sind; der dickste Theil derselben kömmt auf den Schwanz der Unterlage, die dünnere aber muß die Unterlage gänzlich bedecken, und so gar noch etwas über dieselbe wegragen.

Der

Der Decker F drückt die Schauben mit dem Knie und den Händen fest zusammen; und indem er solchergestalt eine Reihe nach der andern an die Sparren anbindet, gelanget er endlich zum Forste oder Rücken des Daches hinauf, wo er durch die beyden Schaubenreihen an den beyden Seiten des Daches das Bauholz, welches den Forst ausmacht, ein wenig bedeckt, und noch längs dem Forste hin grose Forstschauben quer über den Forst anbindet. Ausserdem beschwert man noch die Forstschauben, gegen den Ungestüm der Winde, mit angefeuchteter Erde, welche man mit einem gewissen, länglich runden und spitzigen Klopfholze anschlägt.

Wenn nun das Dach solchergestalt gänzlich mit Stoppeln gedeckt ist, bleibt es etwa 2 oder 3 Monate unvollendet liegen, damit die Halme der Stoppeln Zeit gewinnen, sich auf einander niederzulegen. Nachher besteigt der Decker das Dach von neuem; und wenn er Oeffnungen, die man Klinsen, Fr. Gautieres) nennt, findet, stößt er das Klopfholz in die hohlen Stellen, zieht es am Stiele heraus, macht die Höhlung gröser, stecket eine neue Schaube hinein, und macht die Stelle mit den Händen eben, indem er die überflüssigen Stoppeln ausreißt und herabwirft. Hierauf schlägt er das Dach mit der Fläche seines Kammes, welches eine Stange mit etlichen eisernen Nägeln ist, zusammen, und kämmt das Dach mit dessen Zähnen. Zuletzt klopft er den Abfall mit dem Klopfholze gerade, und wirft zwischen das Mauerwerk des Giebels, und den Rand der Schaube, die denselben decken, mit einer Kelle Erde an.

Bey den Stoppeldächern muß man, so viel möglich, die Einkehlen vermeiden. Wenn es aber die Nothwendigkeit erfodert, muß man den Grund von dergleichen Dachkehlen mit starken Schauben versehen. Man vermeidet auch die Kapplöcher, und macht lieber ein Fenster in den Giebel, wie bey I zu sehen ist. Wäre man aber genöthigt, dergleichen in das Dach zu bringen, so müßte man es sehr niedrig machen. Man müßte auch, vermittelst der Sparren, die man unten in zween andern Sparren vom Hauptgespärre setzte, einen besondern und kleinen Forst machen. Die Einkehlen müßten alsdann mit vielen Stoppeln versehen, und oben auf dem Kapploche müßte ein runder Rücken gebildet werden. Will man aber diese Kapplöcher höher haben, so müssen deren Seitenwände von Säulenwerk gemacht seyn, und das Dach wie ein sonst gewöhnliches gedecket werden. Will man in die Strohdächer ein so genanntes Ochsenauge (siehe unter Fenster (Dach-)) machen, so steckt man einen Eimer ohne

Boden zwischen die Schaube, leget an dessen Seiten Unterlagen, und decket das übrige mit gewöhnlichen Schauben.

Die Stoppeldächer sind für die Bauerhäuser sehr gut. Sie sind im Sommer kühl, und im Winter warm, und haben auch den Vorzug, daß sie viele Kosten für das Zimmerwerk ersparen; allein auf Meyerhöfen sind sie nicht dienlich; nicht bloß deswegen, weil sie der Feuersgefahr leichter ausgesetzt, sondern auch, weil sie gemeiniglich von den Tauben und andern Geflügel beschädiget werden. Ueberdieß dienen sie auch noch den Mardern, Mäusen und Ratzen zum Aufenthalt. Sie dauern ohne beträchtliche Ausbesserung, 12 bis 15 Jahre. Entführt ja der Wind eine Schaube, so bindet man mit Weidenruthen eine neue an die Latten an; oder schlägt, nach heftigem Regen, mit dem Klopfholze eine oder die andere Schaube wieder ein. Nach 12 bis 15 Jahren aber ist die Oberfläche eines solchen Daches verfault, und man sieht Kräuter und Moos auf demselben wachsen. Will man dem gänzlichen Verluste des Daches vorbeugen, so muß man eine große Ausbesserung vornehmen, welche man den Mantel nennet. Diese Ausbesserung besteht in einer Lage neuer Stoppeln, die man über das ganze Dach macht. Man nimmt das verfaulte hinweg, bis man auf die gesunden Stoppeln kömmt. Man steckt zuerst am Abfalle neue Schauben, vermittelst des Klopfholzes, ein; geht sodann von Latte zu Latte fort, und presset neue Schauben zwischen die alten ein, indem man sie mit den Knieen andrückt, und mit dem Holze einklopft. Zuletzt wird der Mantel, wie bey neuen Dächern, ausgekämmt, und der Forst beschaubet, und wieder mit Erde bedecket. Solchergestalt steht das Dach wieder 12 bis 15 Jahre.

Nach dem Berichte des VI. B. des aus dem Engl. übersetzten Museum rustic. & commerciale, S. 238 und 246, bedient man sich auch in einigen Gegenden Englands, der Stoppeln zum Decken. Siehe auch den VIII. B. derselben, S. 359 und 365.

Weil die ordinären Strohdächer der Feuersgefahr so sehr ausgesezt sind: so hat man, um diese üble Eigenschaft derselben zu verbessern, die Lehmschindeldachung auf den Dörfern in Vorschlag gebracht. Die Verfahrungsart dabey besteht darin. Der Accurateſſe wegen macht man aus Bretern, so lang das Stroh ist, und so breit man die Schindel haben will, einen ordentlichen Tisch, welcher an den langen Seiten mit Leisten, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, verschlagen wird. Auf diesen leget man recht naß gemachtes Stroh $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch von einer Leiste bis zur andern; alsdann nimmt man einen Stock, leget denselben quer über das Stroh, jedoch daß an beyden Seiten der Stock hervor raget, um an diesem Stocke die Schindel tragen zu können; hierauf wird über diesen Stock das Aehrende des Strohes herüber geschlagen, daß die Schindel 6 Viertel lang wird, nachdem es die Länge des Strohes leidet; alsdann wird der ganze obere Theil erst auf einer, hernach auf der andern Seite mit dünn gemachten Lehmen Ellenlang beschmieret, zwey Viertel aber, nämlich das unterste Ende oder die Sturzenden, bleiben Stroh. Diese Lehmschindel wird an der Sonne wohl getrocknet, hernach auf die Latten, welche $\frac{3}{4}$ Elle weit gelattet sind, aufgeleget. Auf der Seite wird die eine Schindel auf die andere neben derselben etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll übergelegt, und mit Leimen verstrichen; die Schindel aber, welche von oben auf diese zu liegen kömmt, wieder in frischen nassen Lehm eingedrücket, wie man etwa die Hohlziegel in Kalk leget. Wenn nun auf solche Art das ganze Dach belegt ist, wird oben auf den Forst wieder frischer Lehm gebracht; in diesen werden kurze doppelte Strohwische, an welchen die Aehrenenden gegen einander stehen, eingedrücket, und diese wieder oben mit Strohlehm betragen, auf beyden Seiten in die Rundung gestrichen, und an den vier Seiten auf den lezten Sparren hinauf zwischen den Latten mit gutem Strohlehme verstrichen.

Die

Die Kosten eines solchen Daches, von 48 Ellen lang, und 12 Ellen hoch, und $\frac{3}{4}$ Elle weit gelattet, und mit $\frac{5}{4}$ Elle breiten und $\frac{5}{4}$ Elle langen Lehmschindeln belegt, haben im J. 1757, in einem Sachsenеisenachischen Dorfe Allstedt betragen:

3 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.			4 Rthlr.	12 Gr.
8 Karren Lehm, à 2 Gr.	=	=	—	16 —
Arbeitslohn	=	=	4 —	= —
		Summa	9 Rthlr.	4 Gr.

Eine solche Dachung liegt ungefähr 12 bis 16 Jahre, darnach solche der Wetterseite ausgesetzt ist. Ein allgemeiner Fehler bey dieser Dachung ist, daß man alsdann frischen Lehm darauf trägt und Strohwische hinein drückt; oder man heftet die Strohwische mit Weidengerten auf die Lehmschindeln; denn hiedurch wird die gute Absicht, feuerfeste Dachung in den Dörfern zu haben, wieder vereitelt. Da mit obigen 8 Karren Lehm und 3 Schock Stroh, 4 Scheffel nordhäuser Maß Rocken-Aussaat gedünget werden können, und also die dießfalls aufgewendeten 9 Rthlr. 4 Gr. vergütet werden: so würde, wenn zu oben gesetztem Maße à 48 Ellen lang und 12 Ellen hoch Dachung, nur

12 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.	=	18	Rthlr.
24 Sparren Deckerlohn, à 4 Gr.	= =	4	—
	Summa	22	Rthlr.

genommen würden, dieses der Ertrag eines doppelten Strohdaches seyn, dessen Dauer auf 20 bis 30 Jahre angenommen werden kann, welches doch ohne Ausbesserung nicht leicht geschieht. Der Ertrag eines einfachen Strohdaches von obiger Größe, welche man im Thüringischen vielfältig antrifft, kann mit

9 Schock Stroh, à 1 Rthlr. 12 Gr.		13	Rthlr. 12 Gr.
Deckerlohn, den Sparren à 4 Gr.	=	4 —	= —
	Summa	17	Rthlr. 12 Gr.

präsiret werden, welches aber über 16 bis 20 Jahre nicht dauert, und öfters großen Schaden vom Winde leidet. Wenn ich weiter zu obiger Größe Ziegeln nehme, so wird der Ertrag, 3 Stück Ziegel auf 1 Elle hoch und breit gerechnet, 5184 Stück betragen, die an den mehresten Orten unter 50 Rthlr. nicht werden können aufgeleget werden, auch die Gebäude ungleich mehr belästigen müssen, als die oben erwähnten Lehmschindeln.

In Ermangelung des Lehmes könnten solche Schindeln auch von Thon oder anderer lettigen Erde verfertiget werden.

Dieser Thon oder Letten, wenn er zur Düngung auf die Aecker geschaffet würde, könnte wohl nicht leicht Schaden verursachen, sondern würde den schwarzen sandigen und andern leichten Ländereyen gewiß eine vorzügliche Melioration seyn; und hier würden wir eine recht salpeterhaltige Märgelgrube auf unserer Dachung erhalten, und unsere Wohnungen auf dem Lande nicht leicht von den Flammen verzehren sehen; besonders, wenn durch ein Landesgesetz mit verordnet würde, daß alle rüstige Mannschaft des Dorfes sich sofort an das Gebäude, welches in Brand stände, machte, und selbiges aus einander risse. So procedíren die Halloren, und es ist leicht einzusehen, daß sie Recht haben. Denn man darf nur ein Feuer, welches in vollem Brande ist, aus einander werfen, so erlischt ein Stück nach dem andern; und das Fliegen ist bey den Lehmschindeln nicht zu befürchten, wie bey Stroh oder Holzschindeln.

Sendschreiben von einer Dachung mit Leimschindeln, welche dauerhaft und feuerfest, dabey aber wohlfeil ist, die Gebäude vor einbringendem Regen und Schnee sichert, und zuletzt zu einer guten Düngung der Felder gebraucht werden kann, von Jo. Wilh. Quenstedt, st. im XIII. Bande der ökon. Nachr. Lpz. 1761, 8. S. 356—360, desgl. in No. 33. des Leipz. Intel. Bl. v. J. 1765, S. 293—295.

Eben dess. Beantwortung der Anfrage: ob durch die beschriebenen Leimschindeln der Regen dringe und der Leim davon abgewaschen werde, auch wie die Schindeln an die Latten befestiget werden? st. in No. 2. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, S. 15.

S. W. R. Anmerkung von Leimschindeln, st. in No. 6. ders. v. e. d. J. S. 44.

Hrn. Kammelt Nachricht von Leimschindeln, st. in No. 38. ders. v. J. 1769. S. 370, f.

In der Gegend von Delitsch findet man eine andere Art von Dachung, da die Sparren ausgesteckt, und sodann die Fläche des Daches mit Lehm überzogen worden, darauf hernach ein gewöhnliches Strohdach gebracht wird. Da aber diese Art der

Häuser

Häuser durch den Lehm sehr beschweret werden, das Ungeziefer sich zwischen den Lehm und das Strohdach sehr einnistet, auch durch die Befestigung der Latten zum Strohdache mit hölzernen Nägeln, Gelegenheit zum Feuerfangen gegeben wird: so scheinen die Lehmschindeln größere Vorzüge zu haben.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1769. S. 410.

Wie Dächer mit Leimen gefüllet werden, von Pehr Dahl, s. im XXV. B. der schwed. Abhandl. S. 250—252.

Die dritte Art der Dachungen auf dem Lande, sind die Dächer von Rohr (Schilfrohr). Das Rohr wird im Winter, wenn es gefroren hat, geschnitten. Zu der Zeit ist es 6 Fuß hoch. Was bey dessen Einsammlung zu beobachten, findet man im II. Th. dieses Werkes, S. 482—484.

In Deutschland werden viele Wirthschaftsdächer nur ganz allein von Rohr, ohne es zu Schoben zu binden, gemacht. Zu solchen wird eben so, wie zu Strohschoben gelattet, doch mit dem Unterschiede, daß das Rohr vorher noch besonders in Stäbe oder Stöcke von 3 Ellen, oder etwas länger, Gebund an Gebund fest gebunden, und dieser Flügel oder Schoppen alsdann mit festen Wieden, Wurzeln u. d. gl. auf die Lasten befestigt wird, welches dann nicht nur ein schönes, auswendig vollkommen glatt aussehendes, sondern auch recht dickes Dach abgiebt, indem es wohl ½ Elle dick über einander zu liegen kömmt. Werden hingegen Schoben gebunden oder geknüpft, so muß der Knoten allemal auf die breite Seite gemacht werden; denn, wofern er auf die schmale Seite geknüpft wird, drückt er den andern Schoben von sich ab; und es bleibt ein Loch, durch welches, wenn es auch nicht groß ist, der Regen und das Schneegestöber eindringen kann.

Wie ein Rohrdach in Frankreich gedeckt wird, s. Schauplatz der Künste und Handwerke, B. VI, S. 288; und Hallens Werkstätte der heutigen Künste, B. V. S. 58.

Wo viele Rohrbrücher sind, da findet man in den Dörfern fast keine andere, als Rohrdächer. Sie haben auch vor den Strohdächern den Vorzug; daß sie länger, und in die 30, 40 bis 50 Jahre ohne Ausbesserung dauern, wofern nur das Rohr zu rechter Zeit, wenn es reif ist, geschnitten worden ist. Es nutzet sich ein solches Dach, weil es festerer Art ist, nicht so viel ab, als wie ein Strohdach. Auch machen die Mäuse nicht so viel Nester darin, und die Tauben können auch von solchem Dache nicht so viel abtreten; wiewohl auch das Decken mehr Geschicklichkeit erfodert, auch noch einmal so viel Deckerlohn kostet, als ein Strohdach. Hingegen ist aber auch ein Rohrdach weit gefährlicher, als ein Strohdach. Kömmt ein Rohrdach in Brand, so ist alles ohne Rettung verloren. Es giebt eine schnell auflodernde starke Flamme, und brennt geschwinde durch; es schießt brennend herunter; und wenn die Thüren in eine von den langen Seiten der Gebäude unter das Dach gesetzt sind, so kann, wenn es herunter fällt, kein Mensch herein noch heraus kommen, und Menschen und Vieh können in die größte Lebensgefahr gerathen. Wo demnach Rohrdächer sind, da hat die Policey doppelte Ursache, durch sehr scharfe Gesetze und genaue Aufsicht zu verhindern, daß niemand mit einer brennenden Tobakspfeife auf dem Hofe herum gehe, oder mit einem brennenden Lichte, bloß und ohne Laterne, in die Ställe und noch weniger auf den Boden laufe. Ferner sollte die Policey es nach aller Möglichkeit zu veranstalten suchen, daß an solchen Orten, wenigstens bey den Wohnhäusern, die Hausthüren in eins von den Giebelenden angebracht werden, damit man doch wenigstens so lange einen freyen Ausgang behalten möge, bis das Sparrwerk niedergebrannt ist.

Besondere zünftige Rohrdachdecker hat man nicht, sondern es sind nur gemeiniglich Tagelöhner, die sich auf diese Arbeit legen, welche dann auch entweder nach Tage-

lohn,

Lohn, oder nach Bunden und Shocken Rohr, die sie decken, nach einem landüblichen Preise bezahlet wird.

Auf Rohr- und Strohdächer werden die Förste von verschiedener Art gemacht. Einige werden von Feld- oder Waldrasen aufgelegt, andere von Ackerquecken oder Vehden, noch andere von langem Stroh mit Lehm vermengt. Zu lestern werden von gutem Stroh lange Lehmzöpfe gemacht, und solche reihenweise fest neben einander oben quer über den Forst geleget, und noch eine dergleichen Schicht auf die Wechsel nachgeleget. Dergleichen Förste werden mit einer Stange auf jeder Seite, und oben mit Querspannungen, die man Reiter nennet, befestiget. Die Förste von Schindeln, sollten billig allgemein abgeschaffet werden. Sie sind an sich kostbarer, als die andern, zumal in holzarmen Gegenden; sie sind wenig dauerhaft, besonders wenn sie, wie gewöhnlich geschieht, von fichtenem oder kiefernem Holze verfertigt sind; und der Landmann sieht sich beynahe bey jedem Froste genöthigt, sie auszubessern. Ganz anders verhält es sich mit den Försten aus Quecken. Das Material und die Zubereitung ist wohlfeiler; auch dauern sie ungleich länger. Indessen kömmt auch vieles, bey ihrer Anfertigung auf die rechte Methode an. Förste, wozu nur allein Quecken genommen werden, sind keinesweges fest und dauerhaft. Will man sie auch durch die, an einigen Orten gebräuchlichen, hölzernen Reiter vor den Sturmwinden schützen: so erlangt man dadurch seinen Endzweck nicht; zu geschweigen, daß diese Reiter Holz kosten, und überdieß den Gebäuden ein sehr häßliches Ansehen geben.

Die beste Art, Förste aus Quecken zu zubereiten, findet man im glogauischen Kreise, besonders in den Dörfern Brieg und Herrndorf. Die Meister daselbst verfahren folgendergestalt. Zuerst nehmen sie eine breite Lage von Quecken, welche sie, so fest als möglich, sowohl in- als oberwärts in die Schoben einzufügen suchen; hierauf

hierauf kömmt eine Schicht Moos, welche mit möglichstem Fleiße in diese Unterlage von Quecken eingedrückt wird, und darüber Sand, etwa 1 Zoll dick, welchen sie sogleich stark mit Wasser anfeuchten. Sodann fangen sie eine neue Schicht von Quecken, Moos und Sand nach der erst beschriebenen Art an, und setzen diese Arbeit 3, 4, auch 5mal fort, bis der Forst seine erforderliche Höhe erlangt hat, da sie ihn alsdann auf der äußern Spitze noch mit Quecken in Form eines halben Mondes belegen, und diese gleichfalls fest eindrücken. Um dem Forste die gehörige Proportion zu geben, wird jede obere Schicht um etwas schmäler als die unterliegende gemacht.

Oecon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schles. a. d. J. 1773, S. 383, f.

Noch eine Art Dachungen auf dem Lande giebt es, die von Sennen (Teichsennen), die in Teichen wachsen, und die man zu Schoben macht, verfertigt werden. Allein diese Dächer gehören unter die schlechten. Denn in der Sonne laufen die Sennen, wenn sie vorher naß sind, empor, und werden krumm; kömmt hernach der Wind stark darauf, so rieselt sich das oberste davon ab; und wenn die Tauben darauf fallen, so treten selbige mit ihren Füßen die abgelaufenen Sennen ab. Daher nimmt ein solches Dach eher als ein anderes auf der Sonnenseite ab. Wer Sennenschoben zum Dache braucht, der muß solche nur in Schatten decken, wohin die Sonne nicht anscheinet; da dauern selbige länger, und man kann wohl das Dach 15 bis 20 Jahre erhalten, wenn es recht dicht gedeckt worden ist. Zu diesen Schoben wird, wie bey den Stroh- und Rohrdächern gelattet.

Leopoldts Einleit. zu der Landwirthsch. Sorau 1756, 4. S. 743. Ebendess. Civilbaukunst im XI. B. der ökon. Nachr. 1759, 8. S. 603, f.

In Schweden macht man Torf- oder Rasen-Dächer, und zwar theils mit Rinden und Spriegeln, theils

mit Rinden und Bretern, theils mit Stroh und Spriegeln, theils mit Stroh und Bretern, welche man im I. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 177—179, im VIII. B. S. 259, f. im XXVII. B. S. 47—52, und in des Freyherrn Härlemann zweyten Reise durch einige schwedische Provinzen, Lpz. 1764, 8. S. 209, f. beschrieben findet.

Die Dachdeckungen mit Reisern, Abfallholz der Zimmerleute und Geflechte von Weiden kann man billig unter die allerschlechtesten rechnen, weil es aus der Natur der Sache schon zur Genüge erhellet, daß keine Art von Eindeckung der Nässe und Fäulniß wie auch dem schnellen Anbrennen mehr unterworfen sey, als dergleichen Geflechte von Reisern und Spänen. Wenn man aber zugleich hiebey eine Menge vieler ländlichen Gebäude und Gegenden, wo kein anderes wohlfeiles und schicklicheres Eindeckungsmaterial zu haben ist, in Betrachtung zieht: so verdienen diese Dachdeckungen auf alle Weise eine große Aufmerksamkeit und Vorschläge dienlicher Mittel zur Verbesserung ihrer Unvollkommenheit. Von den mehrentheils kostbaren Mitteln, wodurch das Holz in freyer Luft vor den Angriff der Fäulniß und des Feuers in Sicherheit gesetzt werden kann, ist hier keine Anwendung zu machen, weil die Häuser mit einer Reisbedachung theils klein und von geringem Werthe sind, und es daher der Natur gemäßer ist, den Angriff der Nässe und die Feuersicherheit durch wohlfeile Materialien, die man in einer jeden Gegend findet, zu erhalten zu suchen, als durch einen künstlichen Ueberzug oder Kleister, welcher eine genaue verhältnißmäßige Zubereitung und einen vorsichtigen Gebrauch nothwendig macht. Das, was Hr. Herzberg in seinen bereits angeführten Vorschlägen zur Verbesserung der bisher üblichen Dächer S. 74. statt dessen in Vorschlag bringt, ist so wenig ein Ideal, als man an verschiedenen Orten Schlesiens schon bewährte Erfahrungen davon aufzuweisen

sen hat. Auf den Sparren, welche vorher etwas niedriger und flächer, wie gewöhnlich, eingerichtet werden müssen, nagelt man dicht geflochtene Horden von Weiden, Haseln, oder anderm geschmeidigen Holze. Diese Horden werden 2 Zoll hoch mit einem fetten geschlagenen Thone überzogen. Auf diesen Thon wird 2 bis 3 Zoll hoch eine gute, fette, bindende, schwarze Erde, worunter kleingehackte frische Queckenwurzeln gemischt worden, fest und dicht geschlagen, auf gleiche Art, als man die Abdachungen an den Festungswerken mit breiten Schlaghölzern glatt und eben plackt. Endlich bestreuet man diese Erde mit Heusamen, welcher feucht eingeschlagen wird; so, daß die Oberfläche zuletzt die erforderliche Dichtigkeit und Festigkeit erhält, den Anfällen der Witterung zu widerstehen. Ein solches Dach wird binnen kurzer Zeit ein so dichtes Gewebe von Gras und Queckenwurzeln, welches nur mit sehr großer Gewalt zu zerreißen ist, indem, wenn auch nach Verlauf etlicher Jahre die Horden verfaulen und eingehen, dieß Gewebe nichts desto weniger über das Sparrwerk hänzen bleibt, sich selbst von Jahr zu Jahr dichter und unzerstörbarer macht, und der Fäulniß und dem Feuer Troz bietet.

Ich komme nunmehr auf eine Art Dächer, welche sowohl auf dem Lande, als auch hin und wieder in Städten Statt finden. Dieses sind die Holzschindeldächer. Sie sind aber die allerschlechtesten und zugleich die allerkostbarsten Dächer, weil sie zu einer großen Holzverwüstung Anlaß geben, daher sie auch, wenigstens in den Städten, an vielen Orten gänzlich abgeschafft und verboten worden sind.

Churbrandenburgische Verordnung wegen Abschaffung der Stroh- und Schindeldächer, d. d. 7. Apr. 1691, in *Mylii* Corp. Const. March. 5. Th. 1. Abtheil. 2. Cap. No. 6, S. 167.

Königl. preußisches Patent, in ead. mat. d. d. 12. Aug. 1720, eb. das. No. 36, S. 259.

Declaration, daß diejenigen, welche in den nächsten 4 Jahren ihre mit Stroh, Rohr oder Schindeln gedeckte Häuser abbrechen, und mit Ziegeldach aufbauen, 23 pro Cent genießen sollen, d. d. 16 Mart. 1732, eb. das. No. 46, S. 311.

Verordnung wegen Abschaffung der Schindeldächer in Schlesien, d. d. 2. Oct. 1743, in der Samml. schles. Ordn. Nachtrag ad h. a.

It. d. d. 17. Apr. 1744; 19. Aug. 1749; 26. Sept. 1749; 5. Mart. 175-; 25. Oct. 1751; 6. Jul. 17[illegible]2; eb. das. Nachtrag ad h. a.

Fürstlich Hessen-Darmstädtische Generalord. v. 18. Jun. 1767, §. 1.

Die Schindeln sind kleine Breter von 12 bis 14 Zoll lang, und von verschiedener Breite, und etwa 4 bis 5 Linien dick, nachdem sie bestoßen oder behobelt worden sind. Sie werden von verschiedenem Holze gemacht. Von eichenen Schindeln wird ein gutes Dach; es dauert wohl 30 und mehrere Jahre, zumal wenn die Schindeln von Rasen- und Feldeichen gemacht worden sind; von Waldeichen hingegen dauern selbige nicht so lange. Von kernigem Kiefernholze werden auch noch ziemlich gute Schindeln; sie kommen aber lange nicht den eichenen gleich. Von solchen kann man ein Dach ungefähr 15 Jahre lang gut haben. Die Schindeln von roth und weißfichtenem Holze sind von einer schlechten Dauer, indem sie kaum 10 Jahre dauern; sie faulen bald an, und man kann von innen aus an vielen Orten durch das Dach sehen.

Eine jede Schindel hat an der einen Seite einen Einschnitt oder Falz, und an der andern ist ihr Rand scharf, so daß eine in die andere gesteckt werden kann. Zu Schindeln darf nicht weiter als $\frac{3}{4}$ Elle, inclusive der Latte, wenn aber das Dach doppelt gemacht wird, noch wohl 1 Zoll weiter gelattet werden; es müssen aber die Schindelnägel nicht zu kurz seyn, damit durch beyde Schindeln der Nagel bis in die Latte durchgehe; denn sonst reißt oder hebt der Wind die Schindeln bald empor, und macht Löcher im Dache.

Daß die Schindeldächer die allerschlechtesten und auch die kostbarsten seyn, erhellt aus Folgendem:

1. Muß das allerbeste Holz, welches gut und gerade spaltet, zu der Schindel genommen werden. Der Baum darf nicht wammerig gewachsen seyn; denn mancher Baum spaltet wohl gerecht oder gerade, er ist aber wammerig

meriz, d. i. er reißt nicht gerade hindurch, sondern splittert und zasert sich beym Spalte, und ist solchergestalt unbrauchbar. Es muß der Baum auch nicht kernästig seyn, d. i. wenn er starke Aeste hat, welche er von Jugend auf getrieben hat, und ihm aus dem Kerne oder Marke gehen; denn solche drücken das Holz nach und nach, daß er nicht gerade oder gleichspaltig bleibt. Er muß auch keine rothe Seite haben; nämlich, wenn er etwas krumm an einem Rande heraus, und nach und nach wieder in die Höhe gewachsen ist, so wird die äußerste Seite roth, und wenn man dieselbe spalten will, so springt das Holz hinweg, und schickt sich also zu Schindeln keinesweges. Ferner darf der Baum nicht eisklüftig seyn, wenn nämlich derselbe in starken Frösten von der Kälte dergestalt von einander gezogen worden ist, daß er, wie ein zerfrornes Ey, von den Aesten an bis in die Wurzel zerberstet und zerreißt, welcher Riß nachher in der Saftzeit in der Schale mit Safte wieder angelaufen und zugewachsen ist, daß es eine sichtbare Schärfe gegeben hat, welche aus dem Baume ausgewachsen ist. Endlich muß der Baum auch nicht kernschälig seyn, welches an vielen, zumal Tannenstämmen gefunden wird, und doch am allerwenigsten zu erkennen ist. Kurz, es muß das allerbeste Holz seyn, das gut und gerade spaltet, welches zu Schindeln tüchtig seyn soll. Wie oft geht nun von einem dazu abgehauenen Baume nur ein oder ein Paar Klippel ab, das andere bleibt liegen, und muß zu Brennholz oder andern Dingen gebraucht werden. Wie viele Bäume werden im besten Wachsthume zu Schindeln abgehauen, welche die geschicktesten Bretklötzer und Mühlwellen abgegeben, und einen weit stärkern Forstzins eingetragen haben würden!

2. Das Schindelmacherlohn beträgt ebenfalls viel; denn es muß mit 3, 4, auch wohl gar 5 Rthlr. von 60 Schocken bezahlt werden. Das Schock eichene Schindeln kostet an einigen Orten 9 bis 10 Groschen; 60

Schock Schindeln vom Kiefernholze 6 bis 8 Rthlr. und das Schock fichtene Schindeln 2 bis 3 Gr. Man deckt aber mit einem Schocke nur ein kleines Fleckchen.

3. Die Nägel betragen auch bald so viel, wie die Schindeln selbst. Die dritte Schindel muß allemal mit 2 Nägeln befestigt werden; und zu Doppelschindeldächern werden Doppelschindelnägel erfordert, wovon das Schock an einigen Orten 1 Gr. 2 Pf. die einfachen und ordinären aber das Schock 1 Gr. kostet.

4. Der Lohn des Zimmermannes, welcher das Decken verrichtet, ist ebenfalls in Ansatz zu bringen. Er wird entweder nach dem Tagelohne oder im Verdinge nach den Schocken oder Tausend Schindeln bezahlt. 1 Schock Schindeln zu verdecken, zahlt man etwa 1 Groschen. Wenn man alle Kosten eines Schindeldaches recht genau in Anschlag bringen wollte, so daß auch das viele Holz, welches dabey verwüstet, oder wenigstens auf einen weit geringern Werth gebracht wird, nicht vergessen würde, und wenn man zugleich die beständigen Ausbesserungen und die kurze Dauer eines solchen Daches in Betrachtung zieht: so würde man finden, daß ein Schindeldach kostbarer ist, als ein Ziegeldach. Und wenn es auch nun einmal so gut als möglich fertig geworden ist, so hat man

5. doch nur ein schlechtes und gefährliches Dach. Denn wird es nur einfach von Schindeln gemacht, wie bey den armen Landleuten gemeiniglich geschieht, so dringet Regen und Schnee hindurch; und im Sommer, wenn trockenes Wetter und Sonnenschein ist, kann man, wenn man unter sein neues Schindeldach tritt, die Menge Spalten sehen, wo die Sonne durchscheinet, zumal wenn die Schindeln nicht genugsam dürre und ausgetrocknet gewesen, als sie aufgedeckt worden. Kömmt alsdann ein Gewitter oder starker Regen, so läuft es allenthalben durch das Dach ein. Ein gleiches geschieht zur Winterszeit, wenn Schnee ist, da man unter solchen Dächern oft den Schnee so hoch liegend antrifft, als auf der

Straße.

Straße. Und wenn man sich endlich 10, 15 oder 20 Jahre mit seinem Schindeldache geplagt hat: so muß man wieder ein neues Dach auflegen, und hat die vorigen Kosten, ja auch wohl noch größere, wenn unter dem Dache das innere Holz an Sparren und Rahmen zugleich mit verfault ist. Bey Feuersgefahr aber ist ein Schindeldach unendlich schlimmer, als ein Strohdach; denn es brennt wie Schwefel, zumal wenn die Schindeln von Kiefern- oder Fichtenholz gemacht, und in heißer Sommerszeit sehr dürre geworden sind, als woran das Feuer leicht haftet, und sehr schnell daran fortläuft; überdieß werden auch die in Brand gerathenen Schindeln zum Theil von der Gluth hoch hinauf in die Luft, und in der Höhe weit weg geführet, und wenn sie sodann auf brennbare Dinge wieder niederfallen, so zünden sie weiter an.

Nun kann man zwar einem Schindeldache eine längere Dauer verschaffen, und auch das Eindringen des Regens und Schnees verhindern, wenn man es doppelt mit Schindeln beleget, entweder gleich im Anfange, oder hernach, da man neue Schindeln auf die alten aufdecket; allein es werden auch dadurch die Kosten vermehret, die nicht ein jeder Landmann ohne Beschwerlichkeit bestreiten kann. Unterdessen sollte man doch diese doppelte Dachung in holzreichen Gegenden, wo die Landleute weder mit Stroh und Rohr aus Mangel dieser Materialien, noch wegen ihres Unvermögens mit Ziegeln decken können, und wo man also die Schindeldächer beyzubehalten genöthigt ist, gesetzlich anbefehlen, und zugleich anordnen, daß man die verfertigten Schindeln, ehe sie aufgedeckt werden, eine Zeitlang in Wasser, worin Vitriol oder Alaun aufgelöst worden, oder auch in Salzwasser einweiche; denn wenn gleich dieses Mittel die Schindeln nicht vor dem gänzlichen Verbrennen bewahret, so werden sie doch dadurch in den Stand gesetzt, dem Feuer eine Zeitlang Widerstand zu thun; und wenn sie

sie auch endlich verbrennen, so geben sie doch keine Flamme, sondern verglühen nur.

Nach Hrn. D. Glasers Vorschlag kann man auch die Schindeldächer viel minder brennbar machen, wenn man sie an ihrer inwendigen Seite mit seinem Brandabhaltenden Holzanstriche schicklich überzieht, auswendig aber tannene oder andere biegsame Baumrinden aufnagelt, darüber etwa Ellenweit von einander zu liegen kommende, und an ihren Untertheilen gekerbte, nur ganz schmale Holzleisten aufnagelt, auch das Dach mit einer etwas breiten Holzleiste (davon die untere an ihrem Untertheile ebenfalls gekerbt seyn muß) umgiebt, sodann solches mit Baumrinden belegte und mit schmalen Querleisten versehene Dach mit etwas zäher oder thoniger Erde etwa 3 Querfinger dick beschüttet, oder mit ausgestochenen Rasenstücken beleget.

Wenn man die Erde dicker, bis etwa eine Querhand dick, darauf schüttet, oder so dicke und an einander passende ausgestochene Rasenstücke darauf leget, und zumal gleich im Frühlinge, oder bey angehendem Herbste frisch ausgegrabene und klein zerschnittene oder zerhackte Queckenwurzeln mit unter solche Erde mischet, oder zwischen und unter die Rasenstücke leget: so wachsen solche Wurzeln darin fort, und halten die Erde oder die gebrauchten Rasenstücke wohl zusammen, zumal wenn man ein solches Dach im Sommer bey lange anhaltendem heißen und trockenen Wetter zuweilen mit Wasser anspritzet.

Die Verfertigung der Schindeln verstehen zwar die Landleute mehrentheils selbst, wenn sie nur etwas mit dem Hobel umzugehen wissen; allein da sie es selten verstehen, was für Bäume dazu recht geschickt und tauglich seyn, und also viel Holz unnöthiger Weise und sich selbst zum Schaden verderben können; so sollte das Schindelmachen bloß den Zimmerleuten, zu deren Handwerk ohnehin das Schindeldecken gehört, überlassen werden, und selbigen würde dadurch einige Gelegenheit verschafft werden, sich zur Winterszeit, wo die ordentliche Zimmerarbeit ruhet, etwas verdienen zu können.

An Oertern, wo Gebäude unumgänglich eine Holzdachung nöthig haben, und in den benachbarten Forsten keine zu Schindeln taugliche Bäume anzutreffen sind, kann man eine Dachung aus bereits geschnittenen

Bre-

Bretern verfertigen lassen. Man nimmt nämlich Breter von $\frac{3}{4}$ Zoll rheinl. in der Dicke. Ist ein Bret 6 Zoll breit, so kann man es gleich so lassen; ist es aber 8 und mehr Zoll, so wird es in der Mitte noch einmal durchgesäget, welches sogleich auf der Schneidemühle geschehen kann, weil die Proportion solches Brets nicht über 5 bis 6 Zoll in der Breite seyn muß. Es wird 21 Zoll lang geschnitten, und nach dieser Länge wird eine sogenannte halbe Juge $\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so tief gezogen. Diese Jugen werden über einander gelegt, und nachher diese kleinen Breter auf den Latten des Daches fest genagelt. Auf derjenigen Seite, die in die Luft zu liegen kömmt, müssen die Breter etwas abgehobelt werden, weil sonst, wenn sie rauch bleiben, der Regen zu stark einzieht.

Diese Art Schindeln nimmt weniger als die ordinären am Holze weg. Gesezt ein Bretbaum hat im Diameter 12 Zoll, und ist 20 Fuß lang; aus solchem werden, nachdem er auf allen vier Seiten beseumet, oder gleichsam in Quadrat geschnitten, 10 Breter, und jedes noch einmal gleich auf der Sägemühle in der Mitte durchgeschnitten. Die gespaltenen Breter werden nachher in solche Schindelbreter zu 21 Zoll abgesäget, da dann aus einem Brete 22 dergleichen kleinere, und also aus dem Bretbaume 220 Stücke kommen können; dahingegen aus demselben, wenn er auch so beschaffen, wie er seyn müßte, solche zu reißen, deren nicht über 150 heraus kommen würden. Das Macherlohn ist auf diese Art fast die Hälfte weniger an Kosten gegen das Reißen. Ein solches Dach wird nachher mit Lauge von Theer und Vitriollauge gestrichen, da es dann 50 und mehr Jahre liegen kann, zumal wenn fichtene Breter, als welche sich länger in der Luft als fichtene halten, dazu genommen werden.

Extract eines Schreibens, eine vorzüglichere Art von Holzdachung, als die gewöhnlichen Schindeln betreffend; s. in No. 35 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 308, f. desgl. im XI. B. des allgem. ökonom. Forstmagazins, Dresd. und Leipz. 1763, gr. 8. S. 248—251.

Die in Schweden gebräuchliche Verfertigung der Breterdächer findet man im I. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 179, fgg. und im XXVII. B. ders. S. 52, f. b wie die Befestigung des Theeres auf Breter-

und Schindeldächern im IV. B. derf. S. 232, f. beschrieben. Weil nämlich die Breter- und Schindeldächer, die mit Theer überzogen sind, in kurzer Zeit von Hitze und Nässe Schaden zu leiden pflegen, nachdem das Theer von der Sonnenhitze theils abgelaufen ist, und seinen Balsam ausgedunstet hat, und also das Holz bloß geblieben ist: so theeren einige die Dächer spät im Herbste, damit die Winter- und Frühlingskälte dasselbe befestige. Diese verfehlen auch zwar ihre Absicht nicht gänzlich; allein die Sonnenstrahlen machen doch in kurzer Zeit nicht nur das äußerste Theer nach und nach flüssig, sondern ziehen auch den Balsam, den das Holz bereits in sich gesogen hatte, aus, und lassen es nachgehends gänzlich schuzlos. Diese Ungelegenheit zu vermeiden, haben andere das Theer mit Hammerschlag vermengt, die Sache aber dadurch nicht verbessert, sondern vielmehr verschlimmert, indem sie dem Theere geholfen haben, sich eher abzusondern, und dem Wasser Gelegenheit gegeben, mehr stehen zu bleiben, und das Dach faulend zu machen. Das sicherste Mittel dawider sind die Kohlen. Diese stößt oder mahlt man, und läßt sie nachher durch ein Haarsieb gehen. Diesen Kohlenstaub rührt man in gutes Theer, das nicht mit Erde vermengt oder verfälscht ist. Das Theer wird warm gemacht, aber nicht bis zum Kochen. Man rührt so viel Kohlenmehl hinein, bis das Theer so dick wie ein Grüzbrey wird, und breitet es nachher in den heißesten Tagen mit hölzernen Spateln auf das Dach, so dünn oder dick, als man es für gut befindet. Das solchergestalt zugerichtete Theer wird beständig, und rinnt nicht, sondern verhärtet sich von der Hitze und Nässe.

Herr Herzberg bedient sich bey seiner vorgeschlagenen neuen Dachart, (s. oben S. 534. flg.) zur Eindeckung ebenfalls der Breter, und es ist wegen deren Abrichtung dazu noch Folgendes zu erinnern. Es ist bekannt, daß sich die Breter, wenn sie den Regen und

der

der Sonne ausgesetzt sind, im Kerne oder in ihrer Mitte werfen. Das beste Mittel, dieses zu verhindern, ist, die Breter in der Mitte der Länge nach von einander zu schneiden. Ferner können solche bey der Eindeckung mit spitzigen Spunden zusammen gefugt (siehe Fig. 441) und mit eisernen Nägeln auf die Sparren befestigt werden. Vorzüglich kömmt es hiebey darauf an, die Rindseite des einen Bretes in die Kernseite des andern zu schieben. Alle Breter werfen sich in freyer Luft, dergestalt, daß der Kern zurück und die Rindseiten hervor treten. Vereinigt man diese beyde sich nach entgegengesetzten Richtungen werfende Seiten, so verkettet man auf gewisse Weise die Breter, indem sie sich unter einander selbst am Werfen hindern. Die eisernen Nägel, welche zur Befestigung dieser Breter dienen, müssen einen runden Kopf haben, weil selbiger den Zugang der Nässe, wodurch der Nagel in Rost, und das Holz um denselben in Fäulniß gesetzt wird, völlig abschneidet; ein Vortheil, welcher beym Gebrauche der gewöhnlichen Bretnägel mit einem halben Kopfe gänzlich wegfällt. Wenn man überzeugt ist, daß die Breter völlig ausgetrocknet sind, so werden auch eichene Nägel ohne Nachtheil gebraucht werden können.

Die Methode, welche Hr. Herzberg in Vorschlag bringt, die Oberfläche dieser breternen Eindeckung vor den Regen und die daraus entspringende Fäulniß, wie auch vor Feuer in Sicherheit zu setzen, ist folgende. Die Fläche des völlig ausgetrockneten Holzwerkes, welche der Witterung entgegen steht, und welche Nässe- und Feuersicher gemacht werden soll, überzieht man vorher durch Hülfe eines aus Schweinsborsten gemachten steifen Pinsels mit warmgemachtem Theer. Dieser Anstrich wird, ehe er trocknet, mit gesiebtem scharfen Sande beworfen, und lezterer mit einem glatt abgehobelten Stücke Bret fest eingerieben. Nachdem solches getrocknet und hart geworden ist, wird dieser Anstrich mit einer Masse überzogen,

zogen, deren Zubereitung auf nachstehende Art vorgenommen werden kann. Auf 3 Theile gelöschten alten Kalk gießt man unter einem beständigen Umrühren Ochsenblut, bis derselbe eine dünne fleischfarbene Suppe wird. Alsdann mischt man darunter $\frac{1}{3}$ geschlämmten und in Wasser zerlassenen fetten Thon. Ferner thut man hiezu $\frac{1}{8}$ feingestoßenen Gyps, $\frac{1}{4}$ feingesiebten Sand, $\frac{1}{2}$ Ziegelmehl, $\frac{1}{8}$ grobgesiebten Hammerschlag, und $\frac{1}{2}$ kleingehackte Pferde- oder auch andere Thierhaare, welche bey den Gärbern am wohlfeilsten zu bekommen sind. Diese Zuthaten werden so lange durch einander gerührt, bis sich alles gehörig vermischt hat. Ist die Masse zu dick, so gießt man Wasser oder Ochsenblut dazu; ist sie aber zu dünn, so darf selbige nur eine kurze Zeitlang ruhig stehen, in welcher sie von selbst dicker wird. Ueberhaupt ist sie alsdann zum Gebrauche tüchtig, wenn sie weder dünner noch dicker ist, als der Mörtel, womit man die Mauern berappt. Mit dieser Masse überzieht man das Holzwerk ungefähr $\frac{1}{3}$ Zoll hoch, verbreitet selbige in gleicher Dicke mit abgehobelten Bretstücken oder Mauerhubeln, überstreuet die Oberfläche, wenn sie noch naß ist, mit scharfem Sande, und wartet, bis sie hart zu werden anfängt. Alsdann reibt man den Sand während einem beständigen frischen Sandanwerfen, mit nassen Mauerhubeln ein, und fährt hiemit so lange fort, bis die aufgetragene Materie allenthalben mit einer festen Sandkruste überzogen ist. Nachdem alles völlig trocken geworden ist, welches in warmen Tagen binnen 6 bis 8 Stunden geschieht, wird vorbeschriebener Anwurf mit Mörtel, welcher aus Kalk, $\frac{2}{3}$ Sand, Ochsenblut und Hammerschlag zubereitet worden ist, ungefähr 2 Linien stark überzogen. Wenn auch dieses getrocknet ist, wird endlich alles mit dünnem Kalke, worin etwas saure Milch nebst etlichen Eyern gemischt worden, zu verschiedenen Malen überweißet.

Eine

Eine auf solche Art zugerichtete Bretteindeckung ist eben so wenig einer Fäulniß unterworfen, weil weder Regen noch feuchte Luft das Holzwerk berühren können, als dieselbe durch Feuer zum Brennen gebracht werden kann, weil der beschriebene Anstrich durch das stärkste Feuer weder gesprengt noch zerstört wird.

Durch das warm aufs Holz gestrichene dünne Theer werden die Pori des trocknen Holzes angefüllet, damit die in dem Anwurfe befindliche Nässe nicht ins Holz ziehen, und dort den Samen der Stockung und Fäulniß pflanzen könne. Der in den Theeranstrich geriebene Sand macht die Oberfläche des Holzes rauh, und befördert durch die Menge dieser Berührungspuncte die Bindung des Anwurfes. Der Anwurf selbst ist aus Materien zusammengesetzt, die dem Feuer von Natur widerstehen. Der eingeriebene Sand giebt dem Anwurfe eine harte Oberfläche, und vermehrt die Bindung desselben mit dem Mörtelüberzuge. Dieser hat bloß zur Absicht, den Regen und die Nässe von dem feuerfesten Anwurfe abzuhalten; und das letztere Ueberweißen dient bloß dazu, dem ganzen Ueberzuge zur Beförderung des Regenabflusses eine gewisse Ebene und Glätte zu ertheilen.

Es ward deshalb zu Breslau in Gegenwart des geh. Etats- und Justizministers, Herrn v. Carmer Excell., des Präsid. Hrn. v. Seidlitz, und des Stadt-Policey- und Baudirectorii, auch vieler vornehmen Standespersonen, und einer großen Menge anderer Zuschauer, unter den Augen der von hocherwähnter Sr. Excellenz dazu eingeladenen Directoren und Mitglieder der schlesischen ökonomisch-patriotischen Hauptsocietät vor dem Thore gedachter Stadt auf der sogenannten Marienauer Wiese nachstehender Versuch mit einem vor Feuer sicher zu stellenden Bretdache auf beygefügte Art gemacht und ausgeführt.

Auf einem planirten Boden stand das Dachgespärre, welches die Feuerprobe aushalten sollte. Die Breite desselben war 16 Fuß, die Länge ebenfalls 16 Fuß, und die Mittelhöhe 4 Fuß. Die Sparrenweiten betrugen incluf. der Holzstärke 8 Fuß. Dieses Gespärre war mit halben Spundbretern eingedeckt, welche zuvor in der Mitte von einander geschnitten, und so gespündet waren, daß immer Spundseite auf Kernseite traf. Die

beyden

beyden Giebelseiten des Daches waren mit Mauerziegeln, 6 Zoll stark vermauert. Auswendig war die Bretbedachung mit Theer ganz dünn überstrichen, und dieser Anstrich mit scharfem Sande überworfen. Ueber diesen Theeranstrich befand sich der oben beschriebene feuersichere Ueberzug, welchen ein anderer von Kalk, Hammerschlag, Ziegelmehl und Sand deckte. Die Oberfläche des leztern war mit Kalk, worunter man saure Milch und frische Eyer gemischt hatte, zu verschiedenen Malen abgeweißt worden, so daß das Dach von außen einer glatt abgeriebenen und geweißten Mauer ähnlich sah. Die ganze Dicke sämtlicher dieser Ueberzüge betrug $\frac{1}{2}$ eines schlesischen Zolles.

Unmittelbar an diesem Dache waren längs demselben zwo mit Strohschoben eingedeckte Dächer erbauet, deren jedes 14 Fuß im Giebel hoch war, und wovon die Länge mit der Länge des feuersichern Daches überein kam.

Ehe man zum Anzünden der Strohdächer schritt, wurde ein Versuch über die Festigkeit des Ueberzuges gemacht, und es zeigte sich, daß der Schlag eines Hammers, welcher einen Dachziegel zerschmiß, weiter nichts als eine flache Grube in der Oberfläche des Ueberzuges zurück ließ. Hierauf wurde das zur Probe ausgestellte Dach einen Fuß hoch mit Stroh überworfen, und sodann das eine Strohdach, nämlich von derjenigen Seite, woher der Wind kam, welcher an diesem Tage ziemlich stark wehete, angezündet. Das Feuer desselben brannte über das Probedach weg, und theilte sich dem gegenüber stehenden Strohdache augenblicklich mit. Nach Verlauf von 2 Minuten stürzten die Strohdächer gänzlich herunter, und brannten nachher noch 14 Minuten auf dem Haufen, so daß die Flammen beständig an die Flächen des Probedaches anschlugen. Hierauf wurde das eine brennende Gespärre niedergerissen, und das Probedach auf der Seite des Windes damit beleget. Solches brannte noch 14 Minuten, da alsdann das Feuer ausgelöscht wurde. Der Brand hatte also in allem eine halbe Stunde gedauert. Das Auslöschen des Feuers geschah mit kaltem Wasser; und ungeachtet der Ueberzug des Daches bis zum Glühen erhizt war, zeigten sich dennoch keine Sprünge oder Risse daran, sondern es schien vielmehr derselbe eine vermehrte Härte durch das Feuer erhalten zu haben. Die Breter waren auf der inwendigen Seite nur mäßig erwärmt; und auf der auswendigen Seite ließ sich, nachdem der Ueberzug herunter gehauen worden war, nicht die geringste Spur, daß solche von dem Feuer angegriffen wäre, bemerken. Kurz, es bewährte dieser Versuch die Intention, um deren willen er eigentlich war

angestellt worden, daß nämlich ein mit dem vorhin beschriebenen Ueberzuge versehenes Bretterdach durch ein benachbartes Feuer nicht in Brand gerathen werde.

Es giebt noch eine zweyte Manier, das Holzwerk vor Wasser und Feuer zu sichern, welche sich besonders von der Seite der geringen Kosten und der wenigen Weitläuftigkeiten sehr empfehlbar macht. Auf der mit Theer und Sand überzogenen Fläche des Holzes wird $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Zoll hoch ein Ueberzug aus fettem Letten oder Thon geschlagen, und zwar auf eben die Art und mit eben der Zubereitung, als die Scheuntennen gefertigt werden. Nachher wird die Oberfläche nach der vorbeschriebenen Methode mit Sand überrieben, mit Kalke überzogen und geweißt.

Daß die vom Hrn. Herzberg vorgeschlagene Dachdeckung die wohlfeilste und leichteste sey, erhellt aus nachstehenden von ihm angestellten Berechnungen der Kosten und der Schwere bey der Bretbedachung und den gewöhnlichsten Dachdeckungen.

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohnes und der Schwere von der doppelten Ziegelbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 36 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben		Summa derselben	
	Rth.	Gr.	Pf.		Pf.	Lth.	Pf.	Ctl.
Wenn die Latung nach der Art, wie es bey den doppelten Ziegeldächern üblich ist, auf 6 Zoll geschieht: so sind dazu erforderlich 7½ Schock Latten, 16 F. lang, 3 Zoll breit, 1½ Z. stark, à Schock 2 Thlr. 16 Gr.	19	8	—	1 Latte.	12	12	5383	4
43½ Schk. ganze Bretnägel à 5 Gr.	9	1	6	10 Nägel.	—	—	—	9
13920 Dachziegel, incluf. Fuhrlohn à 10 Rthlr.	139	4	9½	1 Ziegel.	3	16	40720	—
50 Forstziegel, à 1 Groschen	2	2	—	1 Ziegel.	5	—	250	—
Um diese Ziegel vom Dachdecker eindecken und in Kalk legen zu lassen, werden erfordert								
6 Bresl. Scheffel präparirter Kalk, à 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	20	24	1240	16
Dem Dachdecker fürs Latten, wie auch für die Eindeckung, incluf. Gesellen- u. Handlangerlohn im Durchschnitte p. Mille Dach- und Hohlziegel, 1 Rtl. 8 Gr.	18	15	⅓	—	—	—	—	—
Summa	195	7	4⅓	—	—	—	55593	29

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von der Strohbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten. Rth.	G.	Pf.	Materialien.	Gewicht derselben. Pf.	Lth.	Summa des Gewichts. Pf.	Lth.
2 ½ Schock Latten, 16 Fuß lang, 3 Zoll breit, 1½ Zoll stark a Schck. 2 Rtlr. 16 Gr.	7	8	—	1 Latte.	12	12	2041	28
16½ Schock Lattnägel, a 5 Gr.	3	10	6	10 Nägel.	—	9	27	27
Man rechnet zu einem guten Strohdach auf Quadratfuß Fläche 1 Geb. Stroh a 24 Pfund; folglich würde hier erforderlich seyn 21½ Schock Stroh a 2 R.	42	16	—	1 Gebund.	24	—	30720	—
Dem Schobendeck. für das Latten, die Schoben zu machen u. aufzudecken incl. Handlangerlohn, a Schock 16 Gr.	14	5	4	—	—	—	—	—
Summa	67	15	10	—	—	—	32789	27

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von der Schindelbedachung eines Gespärres, 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 40 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten. Rth.	G.	Pf.	Materialien.	Gewicht derselben. Pf.	Lth.	Summa der Gewichts. Pf.	Lth.
3½ Schck. Latten 16 F. lang, 3 Z. breit 1½ Z. stark, a 2 R. 16 G.	8	16	—	1 Latte.	12	12	2113	4
156 Schck. Schindeln 1 Elle lang, 3-4 bis 5 Z. br. à 5 Gr.	32	12	—	1 Schindel	—	25	7312	16
234 Sch. Schindelnägel, a 1½ Gr.	14	15	—	10 Nägel.	—	¼	38	12½
29 Schck. Lattnägel, à 5 Gr.	4	7	—	10 Nägel.	—	9	33	24
Latus	59	23	—	—	—	—	9797	24½

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	G.	Pf.		Pf.	Lth.	Pf.	Lth.
Transport	59	23	—				9797	24½
Dem Zimmermann das Dach zu latten und mit Schindeln einzudecken, incl. Handlangerlohn, pro Schock 10 Gr.	8	3	—	—	—	—	—	—
Summa	68	2	—	—	—	—	9797	24½

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von einer feuersichern Bretbedachung nach der ersten Manier (S. 571) 48 Fuß breit, 48 Fuß tief, und 27 Fuß im Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth	G.	Pf.		Pf.	Lth.	Pf.	Lth
2 Schock 4½ Stück Bretter, 16 F. lang, 1 Fuß breit, 1¼ Zoll stark, a 10 Rthlr.	27	—	—	1 Bret.	41	—	6642	—
32½ Schock ganze Bretnägel, a 5 Gr.	6	18	6	10 Nägel	—	9	54	27
Dem Zimmermann die Bret. in der Mitte von einander zu schneiden, vorschriftmäßig zu falzen, u. rauch aufzudecken.	16	—	—	—	—	—	—	—
Weil man mit einem Bresl. Scheffel von der feuersichern Mass. 180 Quadratf. Fläche vorschriftsmäß. überziehen kann so werden zu dem obbestimmten Dach erforderlich seyn.								
14 Bresl. Scheffel von der Masse, wie deren Mischung S. 571 f. vorgeschlagen worden, incl. aller Zuthat, a 1 R. 20 Gr.	25	16	16	1 Scheffel	186	—	2604	—
6 Schfl. präpar. Kalk zum äußern Uiberzug, a 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel	2[illegible]6	2[illegible]	1240	16
Latus	80	10	6	—	—	—	10541	11

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
	Rth.	S.	Pf.		Pf.	Lth.	Pf.	Lth
Transport	80	16	6				10541	11
2 Schfl. präparirter dünner Kalk mcl. Theer u. saure Milch, zum Abweißen, a 1 Rthlr.	2	—	—	1 Scheffel	160	4	320	8
An Arbeitslohn die Kasse zuzurichten, u. das Dach mit den vorbeschriebenen Anstrichen, angezeigtermaßen zu überziehen.	30	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, a 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	115	1	6	—	—	—	10861	19

Berechnung der Materialien, des Arbeitslohns und der Schwere von einer feuersichern Bretbedachung nach der zweyten Manier (S. 575) 48 Fuß lang, 48 Fuß breit, und 27 Fuß in Sparren lang, ohne Walme.

An Materialien und Arbeitslohn.	Betrag der Kosten.			Materialien.	Gewicht derselben.		Summa des Gewichts.	
2 Schock 42 Stück Breter, 16 F. lang, 1 Fuß breit, 1½ Zoll stark, a 10 Rthlr.	Rth. 27	S. —	Pf. —	1 Bret.	Pf. 41	Lth. —	Pf. 6642	Lth —
32⅔ Schock ganze Nägel a 5 Gr.	6	12	6	10 Nägel.	—	9	54	27
Dem Zimmermann an Arbeitslohn	16	—	—	—	—	—	—	—
16 Bresl. Scheffel präpar. Letten oder Thon, a 12 Gr.	8	—	—	1 Scheffel.	200	—	3200	—
6 Schfl. präpar. Kalk zum äußern Ueberzug, a 20 Gr.	5	—	—	1 Scheffel.	206	24	1240	16
2 Scheffel präpar. Kalk zum Abweißen, a 1 Rthlr.	2	—	—	1 Scheffel	160	4	320	8
An Arbeitslohn ꝛc.	20	—	—	—	—	—	—	—
90 Quart Theer, a 1 Gr.	3	18	—	—	—	—	—	—
Summa	88	12	6	—	—	—	11457	19

Nach Maßgabe dieser Berechnungen ist man im Stande, den Unterschied zwischen den gewöhnlichsten und den neu vorgeschlagenen Dachbedeckungen, in Absicht der Kosten und der Schwere, einzusehen. Beygefügte Tabelle wird hiebey zur Erleichterung und Deutlichkeit dienen können.

Zur Erläuterung dieser Tabelle dient, daß das Sigl. (—) wenn es der Colonne mit dem Rubro der Schwere oder der Kosten vorsteht, entweder leichter oder wohlfeiler bedeute; so wie das Sigl. (†) wenn es diesen Colonnen vorgesetzt worden ist, so viel sagen will, als schwerer oder theurer. Will man nun Gebrauch von dieser Tabelle machen, und daraus z. E. ersehen, wie sich die Strohbedachung gegen die Schindelbedachung verhalte: so merke man sich die Intersectionslinie dieser beyden Bedachungen. In diesem Falle wird man folgenden Ausdruck finden: — Die Strohbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth schwerer, als die Schindelbedachung, und 10 Gr. 2 Pfenn. wohlfeiler, als letztere; oder auch: die Schindelbedachung ist 22991 Pfund 30½ Loth leichter, und 10 Gr. 2 Pf. theurer, als die Strohbedachung.

Folgende, nach Anleitung dieser Tabelle berechnete Verhältnisse, werden die Vergleichung dieser Dachdeckungen untereinander annoch um vieles erleichtern, und zugleich auf eine allgemeinere Anwendung führen.

	Schwere.	Kosten.
Ziegelbedachung	1000	1000
Strohbedachung	589	350
Schindelbedachung	176	352
Feuersichere Bretbedachung erster Manier	195	601
— — — zweyter —	205	458

Es ergiebt sich demnach, daß die feuersichere Bretbedachung leichter ist, als Ziegel und Strohdächer, und bey weitem nicht die Kosten einer Ziegelbedachung erfordere. So bald man aber die Gespärre und innern Verbindungen der bisher üblichen Dachwerke, nebst dem damit verknüpften verhältnißmäßigen Arbeitslohn der Zimmerleute mit in Betrachtung zieht: so behauptet die Breteindeckung, in Ansehung der Leichtigkeit und der wenigen Kosten, vor allen übrigen üblichen Dächern unstreitig den merklichsten Vorzug.

Die

Tabelle

zur Vergleichung der gewöhnlichsten Dachdeckungen mit der bretternen Eindeckung, sowohl in Betracht der Kosten, als der Schwere.

Das Maß eines jeden dieser Dächer ist 48 Fuß breit, 48 Fuß lang, ohne Walme.

	Ziegelbedachung.							Strohbedachung.							Schindelbedachung.							Feuersichere Bretbedachung nach der ersten Manier.							Feuersichere Bretbedachung nach der zweyten Manier.						
	Schwere.			Kosten.				Schwere.			Kosten.				Schwere.			Kosten.				Schwere.			Kosten.				Schwere.			Kosten.			
	Sgl.	Pf.	lth.	Sgl.	thl.	gr.	pf.	Sgl.	Pf.	lth.	Sgl.	thl.	gr.	pf.	Sgl.	Pf.	Lth.	Sgl.	thl.	gr.	pf.	Sgl	Pf.	Lth.	Sgl.	thl.	gr.	pf.	Sgl.	Pf.	Lth.	Sgl.	thl.	gr.	pf.
	—	55593	29	—	193	7	$4\frac{1}{10}$	—	32789	23	—	67	15	10	—	9797	$24\frac{1}{2}$	—	68	2	—	—	10861	23	—	116	4	6	—	11457	19	—	88	2	6
Ziegelbedachung.	o	o	o	o	o	o	o	+	22877	10	+	125	15	$6\frac{1}{10}$	+	45869	$8\frac{1}{2}$	+	125	5	$4\frac{1}{10}$	+	44806	10	+	77	2	$10\frac{1}{10}$	+	44209	14	+	104	18	$10\frac{1}{10}$
Strohbedachung.	—	22877	10	—	125	15	$6\frac{1}{10}$	o	o	o	o	o	o	o	+	22991	$30\frac{1}{2}$	—	—	10	2	+	21928	—	—	48	13	8	+	21332	4	—	20	20	8
Schindelbedachung.	—	45869	$8\frac{1}{2}$	—	125	5	$4\frac{1}{10}$	—	22991	$30\frac{1}{2}$	+	—	10	2	o	o	o	o	o	o	o	—	1063	$30\frac{1}{2}$	—	48	2	6	—	1659	$26\frac{1}{2}$	—	20	10	6
Feuersichre Bretbedachung nach der 1sten Manier.	—	44806	10	—	77	2	$10\frac{1}{10}$	—	21928	—	+	48	13		+	1063	$30\frac{1}{2}$	+	48	2	6	o	o		o	o	o	o	—	595	28	+	27	16	—
Feuersichre Bretbedachung nach der 2ten Manier.	—	44209	14	—	104	18	$10\frac{1}{10}$	—	21332	4	+	20	20	8	+	1659	$26\frac{1}{2}$	+	20	10	6	+				27	16	—	o	o	o	o	o	o	o

Die Ziegeldächer (die Dächer von gebackenen oder gebrannten Dachziegeln) gehören zwar ohne Widerspruch in die Classe der guten und dauerhaften Dächer; allein es wird auch, wie wir jetzt bald sehen werden, vieles dazu erfordert, wenn sie dieses Lob mit Grunde verdienen sollen.

1) Müssen die Ziegeln nicht allein aus einer guten und tüchtigen Ziegelerde gemacht, sondern auch gut und gehörig gebrannt seyn, wovon unter dem Art. Ziegel-Brennerey mit mehrerm gehandelt werden wird. Man beurtheilt die Güte der Ziegelsteine aus ihrer Leichtigkeit, Festigkeit und Klange. Je leichter ein Dachziegel ist, je schwerer er entzwey bricht, und je feiner der Klang desselben ist, desto besser und fester ist er ausgebrannt. Jedoch soll der Klang der Ziegel nicht allemal eine richtige Probe von der Dauerhaftigkeit derselben seyn, indem viel glasartiger Sand diesen Klang verursacht, und deshalb doch dergleichen allzu magere Ziegel in kurzer Zeit zerfallen können.

S. Abhandlung von Verbesserung der schlesischen Ziegeleyen, und wie die Dach- und Mauerziegel mit mehrerer Holzmenage zu verfertigen; im I. B. der schles. öcon. Samml. S. 456. 475.

Man probirt sie auch also, daß man einen Ziegelstein wiegt, ihn darauf eine Weile in Wasser legt, nachher wieder herausnimmt, und abermal wiegt. Bemerkt man, daß das Wasser in ihm in die Höhe steigt, oder das der Ziegel bey dem abermaligen Abwägen schwerer geworden ist, als er vorher war; so ist solches ein Kennzeichen, daß er Wasser angezogen habe, und daher weich und nicht fest, mithin nicht tauglich ist; dahingegen dessen unveränderte Schwere seine Festigkeit und Güte anzeigt. Bey dieser Probe geht man sicherer, als wenn man die Ziegel bloß nach der Farbe beurtheilt; denn sie können eine recht gute Farbe haben, und dennoch nicht viel taugen.

Im I. B. der schles. ökon. Samml. S. 475 wird durch Erfahrungen bewiesen, wie wenig man sich auf die Farbe der Ziegel verlassen kann. Ja, man will daselbst nicht einmal die Wasserprobe für zuverlässig halten.

Je älter unterdessen die Steine werden, wenn sie anders wohl ausgebrannt sind, desto weniger ziehen solche Wasser, und sie bleiben gut.

2) Müssen die Dachziegel eine schickliche Form haben. Man formet sie auf verschiedene Art, allein ihre Güte ist auch sehr verschieden. Die vornehmsten und gewöhnlichsten Arten sind folgende:

a) Findet man einige, welche einem länglichen Rechtecke gleichen, außer, daß sie an dem einen Ende halbzirkelförmig rund sind, und an dem andern entweder ein Loch, durch welches sie auf die Latten genagelt, oder einen Haken, (Knoten, Zapfen, Nase, Fr. Crochet oder Nez de tuile,) haben, mit welchem sie auf dieselben gehängt, und daher auch zuweilen Hakenziegel, Fr. Tuile à crochet, oder auch von ihrer ebenen Figur Flach-Ziegel, (Plattziegel) (daher ein Dach mit flachen Ziegeln auch Flachwerk genannt wird,) wie nicht weniger von ihrer untern Rundung oder Zuspitzung, Biberschwänze, Ochsenzungen und Zungensteine genennt werden. Siehe Fig. 442. Man hat auch Flachziegel von einem ganzen länglichen Vierecke. Diese Flachziegel, wenn sie gehörig gebrannt sind, haben vor den folgenden den Vorzug, weil sie leichter sind, und das Dach nicht so sehr beschweren. Weil sie ganz flach sind, werden sie dergestalt aufgelegt, daß sie mit ihrer Breite nahe an einander passen, damit die Nässe nicht so leicht durchdringen könne, nach der Länge aber sich über die untern merklich aus eben der Ursache hinweg erstrecken, und dieses zwar vornämlich wegen der runden oder etwas zugespitzten Figur, welche sich an ihrem untern Ende befindet. Zu einem solchen Ziegeldache darf nicht weiter, als nur 8 Zoll, gelattet werden, wenn es gut seyn, und nicht leicht

einreg-

einregnen soll. Die Dachziegel mit Löchern werden durch dieselben, vermittelst hölzerner Nägel, an die Latten angenagelt, die mit einem Haken versehenen hingegen an den Latten anzehängt. Gut würde es seyn, wenn letztere zu beyden Seiten des Hakens auch ein Loch hätten, um zugleich ebenfalls angenagelt zu werden; sie würden auf diese Art fester liegen, und nicht so leicht durch Sturmwinde herunter geworfen werden. Auch würde eine bessere Dauer entstehen, wenn man sich, statt der hölzernen, der Verfaulung allzu sehr unterworfenen, Nägel, eiserner bediente, diese aber zugleich mit einem tauglichen Anstriche wider das Rosten verwahrte.

Bey Torgau pflegt man sogar die dasige märgelartige Erde zu den Dachziegeln auf der äußersten Seite mit einem Anstrich zu überneßen, wodurch die äußerste Seite wie ein glasurter Topf wird; und halten die Steine recht gut, welche außerdem, da sie von solcher unartigen Erde sind, nicht 2 Jahre dauern. Einige geben den Rath, die Ziegelsteine mit Oehl zu tränken, damit sie kein Wasser mehr annehmen. Man könnte also auch die Ziegelnägel mit einer Oehlfarbe überziehen, damit sie nicht so leicht rosten.

Dergleichen Dachziegel, welche neben dem Haken noch zwey Löcher haben, um sie an der Latte annageln zu können, sind ehedem wirklich in Frankreich gebräuchlich gewesen. Die Dachdecker aber, denen mehr daran gelegen war, mit der Arbeit nur bald fertig zu werden, als sie dauerhaft zu machen, unterließen es nach und nach, die Ziegel solchergestalt zu befestigen, und die Ziegelstreicher machten auch dergleichen Löcher nicht mehr, so, daß man also von dergleichen Gattung keine mehr antrift.

Wie den Dachziegeln vermittelst der Glasur eine lange Dauer zuwege zu bringen sey, siehe unter Ziegel-Brennerey.

Außerdem, daß diese Arten Ziegel ein Gebäude nicht so sehr belästigen, als die übrigen Arten, läßt sich auch ein solches Dach leicht repariren, indem man von inwendig ohne viele Mühe die zerbrochenen herein ziehen, und an deren statt einige andere hinein schieben kann, wo-

bey aber die Dachspäne oder Splisse nicht vergessen werden müssen, von welchen ich weiter unten sprechen werde. Auch muß dahin gesehen werden, daß allemal die folgende Reihe Ziegeln auf einem Dache, in Absicht ihrer Fugen, wo sie an einander liegen, just auf die Mitte eines ganzen Steines zu liegen kommen, wie Fig. 44 zu sehen ist. Nun pflegt man zwar diese Ziegel, in Absicht der Reihen, eng und weit zu legen; welches abnach Beschaffenheit des Daches geschehen muß, und ob solches eine große Last tragen kann, oder nicht.

Daher hat man doppelte und einfache Dächer. Die erstern werden nur 5 bis 6 Zoll weit gelattet; und daher liegen auch die Dachziegel dicht neben einander, so daß an keinem Orte des Daches eine einfache Dicke eines Steins zu finden ist, sondern es liegen durch das ganze Dach zwo Ziegeldicken auf einander; und daher heißt solches ein doppeltes Dach (Doppeldach,) wie Fig. 445 zeigt. Ein einfaches Dach, (Fr. Couverture à claire voye) aber wird 7 bis 8 Zoll weit gelattet; da dann die Dachziegel weit aus einander liegen, so daß nicht zwo Steindicken durch das ganze Dach über einander befindlich, sondern nur so, daß die obere Reihe die untere einige Zoll überdeckt, wie Fig. 446 zeigt. Ein doppeltes Dach ist zwar weit dauerhafter, zumal wenn solches in Kalk gelegt wird; aber solches muß keinen stehenden Dachstuhl haben, sondern einen liegenden; (s. oben, S. 524) auch muß die ganze Ausbindung eines solchen Daches stark seyn, damit sich die Sparren nicht biegen, oder die Latten brechen. Ein einfaches Dach aber erfordert nur einen stehenden Dachstuhl.

Nachricht von einer neuen im Lande eingeführten Art von Dachung, nebst Bemerkung des Unterschieds zweyer Ziegeldächer gleicher Größe, in Ansehung der Beschaffenheit, des Aufwands und der Nutzung, st. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1774. S. 222, f.

b) Hat man die so genannten Pfannen- Krumm- oder Kremp-Ziegel. Siehe Fig. 443. Diese sind merklich

breiter, genau rechteckig, und an dem einen Ende ihrer Breite mit einer convexen, an dem andern aber concaven, Rundung, nach der Länge herunter, zu dem Ende wie ein großes lateinisches S gebogen, damit, so wie sie auf das Dach gehängt werden, welches gleichfalls oben vermittelst eines an dem einen Ende befindlichen Hakens geschieht, die convexe Seite des einen Ziegels in die concave des andern neben ihm liegenden, und so beständig fort, passen, und jede Reihe überhaupt auf diese Weise verbunden werden möge. Man hat diese Figur vornämlich aus der Ursache erfunden, damit man desto sicherer sey, daß die Nässe nicht durchlaufe, ohne daß es nöthig wäre, Mörtel zu gebrauchen. Man hat aber bemerkt, daß dieses durch die erstere ganz platte Figur, wenn nur gar wenig Mörtel gebraucht wird, eben sowohl erhalten wird. Da nun die letztern merklich breiter, mithin schwerer sind, und die Dachung nicht nur theurer und schwerer machen, sondern auch zugleich stärkere Latten erfordern: so hat man die flachen Ziegel, vornämlich weil sie wegen des Mörtels fester liegen, und nicht so leicht durch den Wind abgeworfen werden, vorgezogen, und jene sind daher eben nicht so sehr gewöhnlich; es wäre denn in denen Gegenden, wo der Mörtel entweder sehr theuer, oder schwer zu haben ist; da man dann genöthigt ist, sie zu gebrauchen, weil sie ohne Mörtel gelegt werden können.

Vergleichung der Krummziegel gegen die Biberschwänze, st. im 101. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1770. Col. 1627—1630.

c) Außer diesen hat man auch Dachziegel, die an dem einen Ende gleichfalls mit oder ohne Haken versehen, nach der Länge aber beynahe halbzirkelförmig hohl gebogen sind, und von dieser ihrer Figur Hohlziegel, Fr. Tuile creuse, oder Dachziegel mit einem Canal, Fr. Tuile à canal, genennt werden. Siehe Fig. 444. Man braucht sie zur Bedeckung des Forstes eines Daches, so, daß sie die beyden vorstehenden Arten mit ihrer

Höhlung einschließen und bedecken, damit keine Feuchtigkeit durch das Dach laufen könne; weswegen sie dann auch allemal mit einem guten Mörtel versehen, von diesem ihren Gebrauch aber auch Forstziegel, Fr. Tuiles faitieres, genennt werden.

Alle obere Kanten eines Daches, wo zwo Dachseiten zusammen stoßen, welches bey gebrochenen Dächern, Walmen- und acraden Dächern, sich zeigt, erfordern eine Bedeckung, welche durch Hohl- oder Forstziegel gemacht wird. In dieser Absicht muß man alle Längen der Kanten oder Förste zusammen addiren, wie viel solche an Fußen betragen, und alsdann werden auf jeden Fuß Länge 4 Stück Forstziegel gerechnet. Hernach multiplicirt man die gefundene Länge des Forstes mit 4; so bekömmt man alsdann die Anzahl der Hohlziegel.

Oder man deckt auch das ganze Dach mit solchen Hohlziegeln. Allein, diese Ziegel haben nicht nur ein schlechtes Ansehen, sondern auch, wegen ihrer hohlen Lage keine große Dauer, und beschweren überdem, weil sie stark in Mörtel eingelegt werden müssen, das Dach sehr; daher man sie auch heut zu Tage zu ganzen Dachungen wenig mehr gebraucht, ob man sich gleich verschiedene Mühe gegeben hat, sie zu verbessern.

Der Verfasser einer im Journal œconomique, v. Sept. 1758, S. 400—406, befindlichen Abhandlung, welche in dem von mir herausgegebenen gemeinnützl. Vorrath auserles. Aufsätze zur Beförder. der Haushaltungswiss. Künste, Manufakturen und Fabriken ꝛc. Leipz. 1767, 8. S. 241 fgg. übersetzt steht, legt den Hohlziegeln ein vorzügliches Lob bey, weil sie das Gebäude weniger beschweren, und auch zum Dachdecken nicht so viele nöthig sind. In Frankreich kann man dieses passiren lassen; denn daselbst werden die Hohlziegel nicht, wie in Deutschland, in Kalk eingelegt, und also beschweren sie freylich das Gebäude nicht so sehr. Man unterstützt die Hohlziegel nur, so gut man kann, mit Stücken Ziegelstein. Allein, dergleichen Stücke verursachen oft, daß die Ziegel zerbrechen, oder von ihrer Stelle verrückt werden. Eine Katze oder ein Windstoß ist schon vermögend, sie zu verrücken; und wenn dieses nur einmal auf einem Dach um ein weniges geschehen ist, so werden die Ziegel, da sie an nichts fest hängen, von den Sturmwinden, welche sie an vielen Orten fassen können, in die Höhe gehoben, und es werden alsdann beträchtliche Theile des Dachs abgedeckt.

Eben

Eben dieser Verfasser hat in einer Kriegsstadt zu Perpignan, zwey Pulvermagazine angetroffen, welche mit einer besondern Art Hohlziegeln gedeckt waren. Es war bey denselben der Canal nicht, wie gewöhnlich, rund ausgehöhlt, sondern platt und viereckig. Die Ziegel selbst waren 18 bis 20 Zoll lang. Die beyden Enden des Canals waren nicht von gleicher Breite, sondern das breiteste Ende war ungefähr von 8 Zoll, die Ränder oder Brüstungen (rebords) des Canals mit eingeschlossen, welche sich 1 Zoll hoch über der innern Fläche erhoben; und das kleine Ende hatte genau die erforderliche Breite, um sich in das breiteste Ende des nächstfolgenden Ziegels zu fügen, und hinein zu passen. Solchergestalt lagen diese Ziegel platt in einander, in schnurgeraden Linien, von oben nach unten herab auf dem Dache, und dermaßen dicht zusammen, daß die Reihen sich einander berührten. Zur Bedeckung der Oeffnungen zwischen den Reihen und Brüstungen, befanden sich besonders dazu verfertigte kleinere Ziegel mit einem gemeinen Canale, welche, wie die gewöhnlichen Forstziegel, über der Fuge dieser Reihen umgestürzt lagen, und alles völlig deckten. Was aber diesem Dache die Dauerhaftigkeit gab, war dieses, daß die Ziegel auf einem Gewölbe ruhten, welches eine sich neigende Fläche von Mauerwerk darstellte, wodurch das Wasser den Abschuß erhielt, und das Dach unterstützt wurde. Die Ziegel waren überdieß mit Mörtel aus Kalk und Sand an dieser schiefen Fläche befestigt. Eine Abbildung dieser Ziegel findet man in der 447 und 448. Figur.

Der Theil A dieses Ziegels (Fig. 447) ist schmäler als der Theil B, damit jener von diesen aufgenommen, und demselben untergeschoben werden könne, wenn, zum Decken des Dachs, diese Ziegel in einander, Ende am Ende, gelegt werden. Das kleine Ende des einen Ziegels geht in das breite Ende eines andern hinein, und so nach einander fort, dergestalt, daß sie insgesamt einen einzigen an einander hängenden Canal ausmachen, welcher das Wasser bis unten an das Dach herunter leitet. Die Ränder (Brüstungen) CD, sind 9 bis 10 Linien höher, als die innere Seite des Canals. Nach dem Theile B zu, sind diese Ränder 1 Zoll, ja gar bis 15 Linien, hoch, damit sie, wenn sie das kleine Ende eines andern Ziegels aufnehmen, zusammen fast gleich hoch zu stehen kommen, vermöge der Dicke des Ziegels, welche man an diesem Orte den Brüstungen hinzu gefügt hat.

Fig. 448. ist eine Abbildung des besondern Ziegels, welcher die Brüstungen der andern bedecken muß. Das eine Ende davon ist breiter, als das andere, weil dieses Ende 4 Ziegeldicken einnehmen muß, und das andere hingegen nur 2. Es muß dieser

ser Ziegel, welcher über die andern umgekehrt gelegt wird, von gleicher Länge mit denen in Fig. 447, vorgestellten seyn.

Eine neue Faßon von Hohlziegeln, welche gedachter Verfasser erfunden, oder vielmehr nach dem Muster der leztern verbessert hat, und welche man Dachziegel mit einem doppelten Canale nennen könnte, stellt Fig. 449 vor. Es hat dieser Ziegel zuvörderst die Form des Canals, und eben dieselben Proportionen, wie die bey Fig. 447 abgebildeten, zugleich aber befindet sich in dem Theile F G auch noch der kleine Ziegel Fig. 448 dabey, welcher zur Bedeckung der Ränder der grosen Ziegel Fig. 447 dient. Dieser Theil, welcher mit dem andern nur ein ganzes ausmacht, verursacht zwar, daß diese Form etwas schwerer zu verfertigen ist; dagegen aber findet auch ein grofer Unterschied, in Ansehung der Dichte und Dauer der Dachdeckung, statt. Die grausamen Sturm und Wirbelwinde, welche gemeiniglich die umgekehrten Ziegel, wodurch die grosen Hohlziegel geschlossen werden, verrücken und mit sich hinweg reissen, können diesen niemals etwas anhaben, weil sie einen Theil derjenigen mit ausmachen, welche den Canal darstellen, und weil sie, indem sie über einander gehen, sich, vermöge ihrer eigenen Schwere, unter einander fest halten.

Das Ende des Ziegels, H I (Fig. 449) ist schmäler, als das Ende K L, damit es sich in das breite Ende eines nachfolgenden, und nach einer gleichen Faßon verfertigten Ziegels hinein passe; so, daß der schmälere Theil des Ziegels, von der punctirten Linie M N an, bis an sein unterstes Ende, unter das breitere Ende eben eines solchen Ziegels, von dem untersten Ende G an, bis an die punctirte Linie O P, zu liegen komme. Zugleich muß der gekrümmte Theil F G den Ziegel seitwärts umschliessen, und eben dasjenige verrichten, was die bey Fig. 448 abgebildeten thun, welche die Ränder der Hohlziegel, vorbeschriebenermaßen, bedecken. In einer solchen Lage nun muß das Ende O F dieses gekrümmten Theils (Fig. 449) 3 Ziegeldicken einschliessen; nämlich, die Brüstungen der beyden untern Ziegel, in welchen die beyden liegen, welche Rand an Rand anschliessen müssen, und deren einer durch den umgekehrten Theil des andern bedeckt werden muß; und auserdem noch die Dicke oder Brüstung eben desselben seitwärts liegenden Ziegels.

Es muß dieser gekrümmte Theil von gehöriger Breite seyn, damit die Dicken dieser 3 Ziegel ganz bequem in der Höhe desselben Plaz finden; so, daß beynahe noch Raum genug für eine vierte daselbst übrig bleibe. Beobachtet man dergleichen Treite nicht, so würde dieser Theil allzu eng ausfallen, und der Ziegel

alsdann unnütz werden. Das Ende G dieses Theils ist halb so schmal, als das andere; es darf auch nur eine Dicke von Ziegeln des seitwärts liegenden darin Platz finden. Es muß dieser gekrümmte Theil erhaben, und zugleich ausgehöhlt genug seyn, damit die Brüstungen der andern bequem hinein gehen. Auch muß derselbe an der Seite R, seiner ganzen Länge nach, mit einer Brüstung versehen seyn, welche bis unten in den neben liegenden Ziegel herab fällt.

Es darf aber diese Brüstung nicht die Länge der Seite des kleinen Endes G hinab gehen, weil sich sonst der zweyte Ziegel, welcher damit zusammen schließen muß, nicht hinein passen würde. Es muß demnächst diese Brüstung von der punctirten Linie S an, bis zum untersten Ende G, ausgeschweift seyn, so, daß an diesem äußern Ende nichts weiter, als der Theil befindlich sey, welcher die Brüstung des vereinigten Ziegels bedecken soll; weil, vorerwähntermaßen, dieser Ziegel, welcher unter dem Theile K L zu liegen kömmt, und sich bis an die punctirte Linie O P hinein passen muß, alles insgesamt durch seinen gekrümmten Theil bedecken muß. Solchergestalt werden alle Ziegel nach und neben einander zu liegen kommen, von dem untersten Theile des Daches an, bis zum Forste hinauf, wie bey jedem Dachdecken zu geschehen pflegt, damit die obern Stücke die untern bedecken und über dieselben hinweg gehen.

In Fig. 450. findet man den Aufriß oder Durchschnitt des Ziegels H I vorgestellt, nach seinen gekrümmten Theile Q F, welcher die Dicke der Ränder der 3 Ziegel T V X einschließt. Die beyden Aufrisse T V sind untere Ziegel, in welche sich die Enden des Ziegels H I, und seines damit vereinigten X, hinein passen. Die punctirten Linien, welche man in Fig. 449 zwischen Q und F erblickt, bezeichnen die Dicken der Ziegel, welche der gekrümmte Theil an seiner breitesten Seit einschließen muß.

Um diese Arbeit noch vollkommener zu machen, dürfte man nur dergleichen Ziegel nach zwo verschiedenen Richtungen verfertigen; nämlich einige, an welchen der gekrümmte Theil auf der linken, und andere, wo er auf der rechten Seite wäre. Und zwar aus dem Grunde: weil die Dächer allemal eine Seite haben, welche der Gewaltthätigkeit der Winde, des Regens und des Sturmes mehr ausgesetzt ist, als eine andere. Nach der Anlage demnach, welche das Dach hätte, könnte man z. B. die Seite Z des gekrümmten Theils des Ziegels dem Winde weit eher aussetzen, als die Stelle R, solchergestalt würde der Wind niemals dem Dache etwas anhaben, noch das Wasser unter die Ziegel zurück schlagen können.

Hier-

Hiebey ist noch zu bemerken, daß bey diesen neu erfundenen Ziegeln, unterhalb und an der Seite des breitesten Endes ein Haken anzubringen sey, wodurch der Ziegel an der Latte fest hienge, und dem Abglitschen desselben vorgebeugt würde. Wollte man ihn noch fester haben, so dürfte man nur an den Seiten des Hakens zwey Löcher machen, und ihn daselbst annageln. Die Latten müssen in proportionirten Weiten an die Sparren des Daches angeschlagen werden.

3) Sollen die Dachziegel ihr gutes Lob behalten, so müssen sie auch wider das Eindringen des Regens und Schnees wohl verwahrt werden. Dieses geschieht am besten, wenn man die Dächer, wie oben S. 584 erwähnt worden, mit Biberschwänzen doppelt decket, wo jede Fuge von dem darüber und darunter liegenden Steine völlig geschlossen wird. Eine solche Decke hat die allerbeste Haltung gegen Sturm, Regen, Schnee und Feuersgefahr, zumal, wenn sie mit wohlbereitetem Lehm unterstrichen werden.

Weil aber ein solches Dach sehr kostbar ist, indem doppelt so viel Steine und Nägel und ein sehr starkes Gespärre erfordert werden, und die wenigsten Bauherren diesen Aufwand ohne Beschwerlichkeit thun können, sondern die meisten genöthigt sind, auf die einfache Art zu decken, wo nur die halbe Fuge der untern zween Dachsteine bedeckt, und die Fuge mit einem untergelegten Dachspane (Splisse) geschlossen wird: so hat man verschiedene Mittel angewendet, ein solches Dach wider das Eindringen des Regens und Schnees zu bewahren.

Ganz unstreitig verschafft man den Ziegeldächern mehrere Dauerhaftigkeit, wo die Längen- und Querfugen zugleich in Kalk gelegt werden; und es ist dabey sehr wohlgethan, wenn halb Leder- oder Bitterkalk aus der Grube und halb Spar- oder Gypskalk dazu genommen, und mit Molken und zubehörigen Sand wohl vermischt, auch nicht mehr auf einmal zugerichtet wird, als der Dachdecker alle halbe Stunden verbraucht. Wenn dergleichen Mörtel allemal zwischen 2 Steine gestei-

ſtrichen wird, und die beyden Steine alsdann feſt zuſammen geſchoben werden, ſo daß die Materie faſt oben hervorquillt, nächſt dem auf den Seiten an den Giebeln, auch bey den Dachfenſtern an der Fronte der Giebel alles verſtrichen, und inſonderheit jeder Forſt- oder Hohlziegel angenagelt und in ſolchen Kalk gelegt wird, ſo kann man vermittelſt wenig Scheffel Kalk und Gyps, dem Gebäude ein ſehr dauerhaftes Dach geben. Beſonders iſt bey den ſo genannten Einkehlen (d. i. den Hohlungen der Dächer bey einem Vordertheile oder Giebel,) oder bey Dachfenſtern und Aerkern, imgleichen neben den Schornſteinen, wo ſelbige zum Dach heraus ragen, weil es daſelbſt jederzeit am erſten und meiſten einregnet, der auf vorgedachte Art zugerichtete Mörtel nicht ſparen.

Einige wollen es dem Kalke zuſchreiben, daß die Dachſteine zerſpringen, zerberſten und herunter fallen. Sie behaupten, daß die Dachſteine von dem Regen aufquellen und ſich dehnen, und daher durch das ſtrenge Anhalten des Kalkes berſten müßten. Dieſem Vorgeben aber hat Hr. v. Bonn, im 1. B. der kön. churf. läneb. Landwirthſchafts-geſellſch. Nachrichten ꝛc. S. 540. widerſprochen, und dagegen aus eigenen Erfahrungen behauptet, daß kein wohlausgebrannter Stein ſich vom Waſſer aufblaſen und dehnen kann, deſſen zarte innere Theile und Gänge aber, welche durch die von dem Feuer ausgebrannten Erdfaſern entſtehen, ſich wohl mit Waſſer füllen, und ſelbiges den Stein ſchwer machen könne, welche ſodann aber der jähling auffallende Froſt auf der äußern Haut ausdehnen und abſchelfern, aber nicht aufquellen und innerhalb ausdehnen kann. Und da nun die tägliche Erfahrung bekräftigte, daß einige Dachſteine bey aufgehendem Froſt ſchwitzen: ſo widerſtände der Kalk auf denen Stellen, wenn ſolcher wohlbereitet und angedrückt iſt, zwar dem Auswurfe der Feuchtigkeit, keineswegs aber könnte ſolcher Steinzerbrechen, und ihm nachtheilig ſeyn.

Bey aller dieſer gebrauchten Vorſicht, die Ziegel ganz in Kalk einzulegen, treibt endlich der ſcharfe Wind doch einigen Kalk, wenn ſelbiger trocken und dürre wird, weg, und ſolcher fällt hinunter; auch wenn ein Dachſpan ſich rückt, oder derſelbe nicht kerniz iſt und verfault, da treibt im Platzregen der Wind und Sturm das Waſſer oben auf den Ziegeln oder neben der Spliſſe ein;

ein; und wenn der Wind im Winter den klaren Schnee weht, so treibt er solchen, auch durch die allerkleinsten Oeffnungen, vielmal haufenweise unter das Dach auf den Boden. Deshalb ist auch diejenige Gewohnheit, welche einige haben, eine Vermischung von Lehm und blossen Pferdemist statt des Mörtels zu gebrauchen, nicht zu billigen, weil beyde Materien nicht von der Art sind, daß sie der Nässe sollten widerstehen können. Man hält daher für besser, wenn man die Dachziegel nur in Ackerquecken oder in Waldmoos eindeckt; denn, wenn solche Sachen sich hernach unter den Ziegeln setzen, und der Ziegel drückt solche immer noch derber zusammen, so kann dadurch weder Regen noch Schnee einkommen; es muß aber auch mit rechtem Fleiße von den Maurern gemacht werden. Sind aber Splisse entzwey, da können an solchen die Quecken und das Moos nicht das Eindringen des Regens und Schnees verhindern.

Herr Baron v. Heins, in seinem entdeckten Vortheil, die Ziegeldächer ohne Kalk und Moos mit wenigen Kosten so zu verwahren, daß weder Regen noch Schnee durch den Wind kann auf die Böden gedreht oder geweht werden, Fr. 1765, 1770, 8. verwirft das Moos zum Einlegen und Ausstopfen der Ziegeldächer, weil dasselbe durch die Hitze der Sonne dergestalt austrocknete, daß es eine feuerfangende Materie wird, die, wenn es ein starker Blitz berührt, wie Zunder zu glimmen anfieng, und in einigen Tagen ein großes Feuer verursachen könnte.

Des Hr. Baron v. Heins vorgeschlagenes Mittel, mit wenigen Kosten ein festes, dauerhaftes und wider allen Regen und Schnee gesichertes Dach zu verschaffen, welches auch im J. 1765, auf Befehl der königl. preussischen Kammern, im Lande bekannt gemacht worden ist, besteht in Folgendem. Man sammelt zu der Zeit, wenn der Flachs gebrochen wird, von den abfallenden Schäben einen Vorrath, läßt selbigen auf einem Scheunboden noch tüchtig dreschen, damit alles recht klein, und um so besser werde; alsdann nimmt man ein halb Rabensieb, und läßt diese Schäben fein aussieben, wovon lediglich

dasjenige, was durchfällt, gut und brauchbar ist. Ferner nimmt man guten Lehm oder Töpferthon, und läßt solchen, nachdem er getrocknet und klein geschlagen worden, durch ein feines Drahtsieb sichten, damit er von allen Steinen und kleinen Wurzeln gereiniget werde. Zu 2 Scheffel dergleichen trocknen und fein durchgesiebten Lehm, werden 3 Scheffel von den durchgesiebten feinen Schäben genommen, beydes mit Wasser in einem Kasten oder Zober durch einander gerührt, und geknetet, wie ein Töpfer mit dem Lehm, woraus er Töpfe macht, verfährt. Mit diesem zugerichteten Lehme werden auf den Böden an Orten, wo die Dachsteine auf der Latte über einander liegen, alle Ritzen fleißig zugeschmieret, und der präparirte Lehm hinein gedrückt; doch nicht dicker, als die Oeffnung zwischen jeden Stein ist. Eben so verfährt man auch an der Seite herum zwischen den Dachsteinen und Splissen von unten auf dem Boden bis oben in die Förste. Kurz, man verstreicht alle kleine Löcher und Ritzen auf dem ganzen Boden, welche die Dachsteine und Splisse geben. Die Hohlziegel auf den Försten aber werden in Kalk, der mit Kälberhaaren melirt ist, eingeleget.

Auf verschiedene deshalb angestellte Proben, hat man einen guten Nutzen von diesem vorgeschlagenen Mittel gefunden, und, weil nicht allezeit Flachsschäben bey der Hand gewesen, statt solcher Schäben, Kaff oder Spreu, so bey dem Ausdrusch von der Gerste abgeht, genommen, wovon ein gleicher glücklicher Erfolg verspüret worden ist.

Wöchentl. Königsberg. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765, No. 49.

Hall. Zeit. v. J. 1766, No. 28.

Hannov. Magaz. v. J. 1766, St. 20, Col. 317, f.

Leipz. Int. Bl. v. J. 1766, No. 21, S. 191.

Leipz. Samml. 184—192. St. S. 42—44.

Berl. Samml. I. B. 5. St. 1769, 8. S. 461—466.

Hrn. C. E. S. v. Bonn Untersuchung, ob es rathsam, die Ziegeldächer mit Lehmen, so mit Flachsschäben vermischt worden, gegen die rauhe Witterung, ohne Kalch und Moos einzubinden, ist. im I. B. der braunsch. lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachr. ꝛc. Zelle 1769, 8. S. 537—546.

J. S. Jacobi Anmerkungen zu der vorstehenden Abhandlung, st. eb. das. S. 547—550; und im II. B. ders. S. 183, f.

C. L. Hencke Versuch, ein Ziegeldach mit Leimen einzubinden, s. im II. B. derselben, S. 178—18[illegible].

J. C. Schulze Nachricht von einem Beyspiel, da Dachziegelsteine mit Strohdocken untergelegt, welche vorher in bereiteten Leim getunkt waren, gegen Feuersgefahr sicher befunden worden, s. im 71. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1773, Col. 1131—1134.

Andere nehmen die thonartige und bindende Erde, woraus man die Wellerwände macht, mischen Flachsschäben oder Kühhaare darunter, und verfahren damit auf eben die jetzt beschriebene Weise.

Das Ziegeldecken gehört übrigens zum Handwerke der Mäurer. Decket derselbe nach dem Gedinge, so bekömmt er an einigen Orten 10 Ggr. von tausend Ziegeln; die Schornsteine und Kappfenster aber werden besonders veraccordiret, weil dazu mehr Mühe und längere Arbeit erfordert wird. Ein Kappfenster wird zuweilen mit 6 Ggr. bezahlet, und jeder Forstziegel mit 2 Pfennigen. Man muß sich hiebey nach dem Landesgebrauche, oder nach der vorgeschriebenen Taxe, richten.

Von der Unbequemlichkeit der Ziegeldächer, s. das 31. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754.

Betrachtung über die schlechte Beschaffenheit der niedersächsischen Ziegeldächer, und über ihre vortheilhafte Verbesserung, von Ge. Moriz Lowiz, s. im 93. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1755.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel auf ein Dach hängen, und wie viel er von vorbesagten Dachziegeln in einer gewissen Zeit in Kalk legen oder eindecken kann.

Bey der ersten Frage: In wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel (als: Biberschwänze) aufhängen kann? braucht man folgende Regel:

„Es kann ein Mann in einem Tage, oder in 12 „Stunden, 3000 Stück Dachziegel aufhängen; „wobey aber zu merken ist, daß ihm solche auf „das Dach zugereichet werden müssen.“

Bey Anwendung dieser Regel hat man vor allen Dingen bey einem Bau die Anzahl der Dachziegel zu berechnen, welche auf das ganze Dach geleget werden sollen.

Man

Man berechnet nämlich die Länge der Sparren nach Zollen, und bestimmt alsdann die Weite einer Reihe, welches entweder 5 oder 6 Zoll aus einander beträgt. Mit dieser bestimmten Weite der Reihen dividirt man alsdann in die gefundene Länge der Sparren, welche nach Zollen berechnet sind: so zeigt alsdann das herauskommende, die Anzahl der Reihen, welche über einander liegen. Hernach aber nimmt man die Länge des Hauses oder Daches; wobey zu beobachten ist, daß 2 Stück Ziegel auf 1 Fuß der Länge gehen; solches wird alsdann mit den Reihen, welche über einander liegen, multiplicirt: so bekömmt man die Zahl der Reihen.

Zum Exempel: man hätte Sparren von 24 Fuß hoch oder lang, so würden solche an Zollen betragen:

24
12
48
24
288 Zoll.

Da nun die Reihen 6 Zoll weit aus einander geschlagen werden sollen: so dividirt man mit 6 in die 288 Zoll, und alsdann bekömmt man die Reihen, wie folget:

Länge der Sparren an Zollen	4 288	48 Reihen über einander.
Weite der Reihen	66	

Das Dach aber ist lang 68 Fuß. Da nun 2 Stück Dachziegel auf 1 Fuß Länge gehen: so liegen nach der Länge des Daches, auf den 68 Fußen, 136 Stück Dachziegel. Diese nun mit 48 Fußen multiplicirt, betragen 6528 Stück Ziegel.

So viel Ziegel befinden sich auf einer Dachseite; daher auf beyden 13056 Stück liegen müssen.

Wie lange würde also zur Aufhängung dieser berechneten Dachziegel, Zeit erfordert werden? Nach der Regel ist gezeigt, daß ein Mann in einem Tage 3000 Stück, in einer Stunde aber 250 Stück, aufhängen kann. Folglich dividirt man nur mit 250 in die gefundene An-

zahl der Dachziegel, so weiß man alsdann die Anzahl der zu deren Aufhängung erforderlichen Stunden, als:

	1 / 5	
Zahl der gefundenen Dachziegel	13056	52¼ Stunde.
Zahl der Ziegel, so in einer Stunde aufgehängt werden	255	
	2	

Hat man also die Zahl der Stunden: so können solche Stunden nach der Jahreszeit in Tage verwandelt werden; und solchergestalt kann man alsdann die Zeit und Kosten, bey Aufhängung der Ziegeldächer, leicht berechnen.

Bey der zweyten Frage: In wie viel Zeit ein Mann eine gewisse Anzahl Dachziegel eindecket, oder in Kalk leget: ist die hiebey zu beobachtende Regel folgende:

„Es kann ein Mann in 10 Stunden 500 Stück „Dachziegel in Kalk legen; und also in einer „Stunde 50 Stück.“

Hier ist kein Exempel nöthig, weil das vorige hier eben so angewendet werden muß. Nämlich: man bestimmet zuerst die Zahl der Ziegel, welche auf ein Dach gelegt werden sollen, und alsdann wird mit 50 darein dividiret: so hat man die Zahl der Stunden, welche daran gearbeitet werden muß, und wie viel Stunden alsdann in Tage, nach der Jahreszeit, verwandelt werden können.

Der Graf v. Espie, hat in seiner feuerfesten Bauart, welche man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung, 7. Th. S. 1 fgg. übersetzt findet, unter andern auch eine neue Art Ziegeldächer mit gemauerten Dachstühlen ohne Holzwerk angegeben. Diese ganze Bauart aber hat noch eben nicht viel Beyfall gefunden, wie das eb. das. S. 30, angeführte Bedenken darüber beweiset, daher ich mich auch darein nicht weiter einlassen werde.

Man fängt jezt an, härter und strenger, als jemals, darauf zu dringen, daß auch die Wohnungen auf den Dörfern, so wie in den Städten, nicht, wie bisher, mit Stroh oder Schindeln, sondern mit Ziegeln gedeckt werden sollen. Man hat dabey freylich eine gute Absicht; nämlich, man meinet dadurch die Feuersgefahr zu verringern, damit, wenn ja ein Brand entsteht, doch derselbe nicht so gar geschwind überhand nehmen möge, wie bey den

den Strohdächern geschieht, sondern die Ziegeldächer dem Feuer länger widerstehen sollen. Wenn dieses wirklich großen und gewissen Vortheil schaffte, so wäre auf diesen Umstand allerdings viel zu rechnen; der Erfahrung nach aber thun die Ziegeldächer auf einem hölzernen Gebäude so wenig Widerstand, daß vielmehr, so bald die Ziegel heiß und von der nahen Flamme glühend werden, das ganze Gebäude auf einmal von innen und von aussen zugleich, in Flammen zu gerathen pflegt, und wegen der herum fliegenden Stücke von glühenden zersprungenen Ziegeln, die Leute, welche löschen, große Gefahr ausstehen.

Ueberdieß sind die Ziegeldächer dem Landmanne aus folgenden Ursachen schädlich: 1) Er muß sein Gebäude viel fester und stärker an Mauer- und Holzwerk aufführen, damit es die drückende Last eines Ziegeldaches tragen könne, weil er, der Böden halber, eine große Dachung braucht, indem ihm diese zu Bewahrung der Früchte unentbehrlich sind. Also kostet schon die Anlage des Gebäudes ein Ansehnliches mehr. 2) Es kosten auch die Ziegel vieles Geld und Fuhrlohn, er möge sie entweder selbst anfahren, oder die Fuhren verlohnen. 3) Die Ziegel sind heut zu Tage gemeiniglich sehr schlecht und nicht hart genug gebrannt; daher sie nicht lange dauern, sondern immerfort Nachtrag erfordern; die Stücke und Scherbel hingegen kann der Bauer nicht in seiner Haushaltung brauchen. 4) Die Ziegeldächer sind im Sommer sehr heiß; wenn daher der Bauer auf seinen Böden noch Vorrath an Getraide liegen hat, so geht ihm dasselbe leicht an; und ist es nicht trocken genug in die Scheune gekommen, aber auf feuchten und dabey stark gedüngten Feldern erbauet gewesen: so kommen ihm leicht Würmer hinein, welche die Körner aushöhlen, und ihm die leeren Schalen lassen. Im Winter hingegen sind die Ziegeldächer kältend; und dieß thut manchen Fruchtarten, wenn sie aufgeschüttet liegen, keinen Nuzen.

Wochenblatt für den gemeinen Mann, St. 40, v. 14. Oct. 1775. S. 627 f.

Die Schieferdächer halten einige für die schönsten und besten, und geben ihnen den Vorzug vor allen andern, diejenigen von Kupfer und Bley ausgenommen. Allein, ich zweifle, ob man dieses so allgemein und ohne alle Einschränkung behaupten kann. Man schreibt den Schieferdächern die gute Eigenschaft zu, daß sie, wegen

ihrer ganz ebenen Fläche, schön aussehen, daß sie vorzüglich dauerhaft seyn, daß kein Regen oder Schnee durch sie dringe, und daß sie das Gebäude nicht so sehr beschweren. Daß die Schieferdächer diese Eigenschaften an sich haben können, ist nicht zu läugnen; sie können sie aber nur unter gewissen Voraussetzungen und Umständen haben; und dem ungeachtet werden sie auch noch allemal Fehler an sich haben, die von keiner geringen Erheblichkeit sind.

Daß ein Schieferdach, wegen seiner ebenen Fläche, ein schönes Ansehen hat, ist wahr; es ist aber nicht zu läugnen, daß, wenn die Häuser ganzer Straßen oder Städte mit Schiefern gedeckt sind, sie das Licht aufhalten, die Straßen dunkel machen, und ihnen ein etwas trauriges Ansehen geben. Aus dieser Ursache pflegt man heut zu Tage eben keine andere, als öffentliche Gebäude, wie z. B. Kirchen, Rathhäuser, Magazine, Gartenhäuser u. d. gl. oder lauter solche Gebäude, welche vornämlich dauerhaft seyn müssen, und hohe, der Witterung ausgesetzte, Dächer damit zu belegen.

Daß die Schieferdächer ungemein dauerhaft seyn können, lehret die Erfahrung. Man findet hin und wieder dergleichen Dächer, die über 100 Jahre ohne sonderliche Reparaturen gedauert haben. Allein, nicht alle Schieferdächer haben diese lange Dauer. Es hängt diese Dauer lediglich theils von der Güte der Schiefersteine, theils von der Bauart, ab. Sollen die Schiefersteine fest und gut seyn, so müssen sie im Herbste gebrochen werden, weil zu dieser Jahreszeit die untern Theile der Erde die allerwenigste Feuchtigkeit haben und den Schiefern mittheilen können. Sodann müssen sie auch, nachdem sie gebrochen worden, recht ausgetrocknet seyn, und dieses alsdann um so mehr, wenn sie im Sommer gebrochen werden. Allein, es sind auch nicht alle Schiefersteine von gleicher Güte. Man hält denjenigen für den dauerhaftesten und besten, der in Schichten gebro-

chen

chen wird, die nicht völlig senkrecht, sondern etwas geneigt gegen den Horizont in den Steinbrüchen stehen. Aus der Erfahrung will man auch wissen, daß unter diesen wieder diejenigen den Vorzug haben, welche sich gegen Morgen neigen. Einige beurtheilen die Güte der Schiefersteine nach ihrer Farbe, und halten die schwarzen und dunkel- oder schwarzblauen für die dauerhaftesten, und für besser, als die weißlichen, grauen und gelbfleckigen. Andere probiren sie bloß nach dem Klange, indem sie den Stein entweder zwischen zween Fingern locker anfassen, oder auch einen Nagel oder Band durch das Loch stecken, ihn in die Höhe heben, und mit dem Finger oder einem Stocke daran schlagen; giebt nun der Stein einen hellen Klang, so urtheilet man, daß er recht trocken und fest sey; wenn er aber entweder gar keinen oder wenigstens nur einen ganz dunkeln Ton von sich giebt, so hält man ihn nicht für so gut. Diejenigen, welche noch sicherer gehen wollen, lassen den Schiefersstein die Feuer- und Wasserprobe passiren. Bey jener wirft man einen Stein in ein ziemlich starkes Feuer, und läßt ihn darin so lange liegen, bis das Feuer ausgebrannt ist. Zerspringt er bey dieser Probe nicht: so ist dieses schon das erste gute Merkmal einer vorzüglichen Dauer. Allein, der Stein muß noch überdem die Wasserprobe aushalten, wenn man ihn zu einer guten Schieferart zählen soll. Man läßt ihn nämlich zur Winterszeit in einem Gefäße mit Wasser völlig einfrieren; zerspringt er auch bey dieser Probe nicht, so überzeuget dieses den Schieferdecker, daß die Schiefersteine nicht verwittern.

Die Wasserprobe wird auch folgendergestalt angestellet. Man nimmt einen Stein, stellet ihn aufrecht einige Stunden in ein Gefäß mit Wasser; zieht sich nun dieses in dem Steine merklich weiter hinauf, als das Wasser denselben berühret, welches man an der veränderten und merklich dunklern Farbe des Steines leicht sehen kann: so erhellet daher, daß der Stein weich sey und also nicht viel tauge.

Allein, die Dauerhaftigkeit der Schieferdächer, daß kein Regen oder Schnee durch sie eindringt, und daß sie das Gebäude nicht so sehr beschweren; alles dieses hängt auch von der Bauart ab. Soll ein Schieferdach dauerhaft gebauet seyn: so muß das Dach vorher doppelt gelattet, d. i. mit Bretern dergestalt verkleidet werden, daß die Breter doppelt liegen, damit die Fugen derselben bedeckt seyn; auf welche Breter hernach die Schiefer genagelt, dabey aber die Nägel von gutem Eisen nicht gesparet, die Auskehlungen aber besonders mit allem Fleiße gemacht werden müssen. Ein solches Dach kann freylich, wenn auch gute und nicht zu dünne Schiefersteine dazu genommen werden, sehr viele Jahre dauern, und es wird auch so leicht kein Schnee und Regen eindringen, zumal, wenn die Latten aus gutem ausgetrockneten Holze gemacht worden sind; daß es aber leichter seyn sollte, als ein Ziegeldach, kann, wegen der schweren doppelten Latten, wohl nicht behauptet werden.

An einigen Orten, und auch, wenn dem Bauherrn die Kosten zu schwer fallen, wird nur einfach gelattet, so daß die Breter bloß dicht an einander genagelt, deren Fugen aber nicht wieder mit Bretern bedecket werden. Ein solches Dach wird nun zwar um einen guten Theil leichter; allein, ein jeder wird auch von selbst einsehen, daß es bey weitem so dauerhaft nicht ist, wie das vorhergehende, und daß es auch vor dem Eindringen des Regens und Schnees gar nicht sicher ist, als welches sogleich erfolgen kann, wenn nur ein Schieferstein vom Winde verrücket oder zerbrochen wird.

Noch schlechter und von weniger Dauer muß ein Schieferdach natürlicherweise werden, wenn man, wie an einigen Orten geschieht, folgendergestalt lattet. Die Latten sind, wie an den Ziegeldächern, nur 2 Zoll breit, und man suchet sich die geradesten Lattenbunde aus. Man schlägt diese Latten an, wie die zu den Ziegeln, ausgenommen, daß man sich mit dem Zwischenraume nach

der

der Größe seiner Schiefertafeln richtet, damit sie ihr gehöriges offenes Feld behalten mögen. Es ist schwer, mit solchen engen Latten zierlich zu decken, daher spaltet man sie ausdrücklich, und man nennet sie Schieferlatten. Sie sind 4 Fuß, oder darüber, lang, und 4 bis 5 Zoll breit. Ein solches Dach wird noch leichter, wie die beyden vorhergehenden; es dauert aber auch wenigere Zeit.

Ob nun gleich einen gut und dauerhaft gebaueten Schieferdache das ihm gebührende Lob nicht abzusprechen ist: so kann man es doch auch von allen Unbequemlichkeiten, und so gar von allen Fehlern, nicht frey sprechen. Ihr Hauptfehler besteht darin, daß sie sehr theuer sind und die Baukosten ungemein vermehren; daher nicht ein jeder Bauherr im Stande ist, sein Haus mit Schiefern decken zu lassen. Es darf ein Schieferdach eben nicht groß seyn, so kömmt es, auch selbst in Gegenden, die von Schieferbrüchen nicht weit entfernt sind, auf 2 bis 300 Rthlr. zu stehen. 2) Findet man, daß die Schiefer bisweilen vom Regen aufgeweicht werden, zerbröckeln und herunter fallen. Hieran aber ist der Stein Schuld. Gute tüchtige und nicht allzu dünne Schiefer thun dieses nicht, wohl aber schlechte, dünne und märgelartige. Eine gute Wahl der Schiefer kann diesen Fehler verhindern. 3) Auch werden die Schiefer zuweilen von starkem Hagel zerschmettert und durchlöchert. Dieser Fehler rührt ebenfalls von der schlechten Beschaffenheit der Schiefer, und wenn sie allzu dünn gehauen werden, her. 4) Die Schiefer werden nicht selten von Sturmwinden losgemacht und herunter geworfen. Dieses entsteht daher, wenn sie zu dünn sind, wenn sich die Ecken und Enden des Daches nicht wohl schließen und gehörig befestigt sind, da dann der Wind leicht unter die Schiefer kommen, und sie in die Höhe heben kann; imgleichen, wenn man Nägel von schlechtem und brüchigem Eisen dazu nimmt, oder wenn die Nägel vom Roste zerfressen werden, daß sie zerbrechen oder ihre Köpfe

abspringen. Alle diese Fehler können durch den Fleiß und die Geschicklichkeit des Schieferdeckers leicht vermieden werden. Gegen das Rosten der Nägel würde ein Anstrich derselben mit einer schicklichen Oehlfarbe nicht unwirksam seyn, zumal, wenn der Decker die Nägel wohl zu verstecken bedacht ist. 5) Ein großer und nicht zu vermeidender Fehler der Schieferdächer ist hingegen dieser, daß die Schiefer bey einer Feuersbrunst gefährlich sind. Sie springen nicht allein alsdann von der Hitze des Feuers, sondern die abgesprungenen und glühend gewordenen Stücke werden auch vom Winde weit fortgetrieben, und können großes Unglück anrichten.

Die Schieferdecker wollen dieses nicht eingestehen, und behaupten, daß keine Gefahr zu besorgen sey, wenn die Schiefersteine eines Daches in der Feuer- und Wasserprobe bewährt gefunden worden. Daß sie zuweilen glühend fortgetrieben werden, schreiben dieselben dem Stoße anderer Körper, z. B. dem fliegenden Specke, zu. Es rühmt ein jeder Stand dasjenige, wovon er sich nähret.

6) Eine andere große Beschwerlichkeit der Schieferdächer bey einer Feuersbrunst ist diese, daß sie nicht so leicht und geschwind, wie die Ziegeldächer, abgedeckt werden können, wenn man dem im Brande stehenden Hause von den Dächern der benachbarten Häuser zu Hülfe kommen will. Denn, ehe man in solchem Falle, wofern das Dach nicht ruiniret werden soll, die Nägel aus den Schiefersteinen zieht, diese bey Seite schaffet, und sodann die Dachlatten losmachet, vergeht viele Zeit; da hingegen bey einem Ziegeldache die Ziegel in dem Augenblicke abgedeckt und weggeräumet, auch die Latten ohne Mühe weggethan werden können, welches auch nicht allemal nöthig ist.

In Frankreich werden die Schiefersteine viereckig behauen, weil sie in diesem Lande auf die Dächer, wie in Deutschland die Ziegel, jederzeit in Reihen, die mit dem Gesimse des Gebäudes parallel laufen, zu liegen kommen. Auf diese Art werden in Deutschland nur die steilen Dächer

cher gedeckt; denn von diesen läuft die Nässe der Witterung schnell ab, und kann sich nicht durch die Fugen der Steine ziehen. Auf einem flachen Dache aber bekommen die Reihen Steine eine solche Lage, daß die Fugen zwischen den Steinen eine schiefe Richtung erhalten. Die gerade herab fließende Nässe kann also nicht so leicht durchdringen.

Was endlich das Schieferdeckerhandwerk selbst betrifft, so ist dasselbe zünftig; es finden sich aber solche Zünfte oder Gewerke mehrentheils nur in solchen Ländern, wo es Schiefersteinbrüche giebt. Es ist daher in Berlin nur ein einziger ansässiger Schieferdecker, welcher überhaupt in der Mark Brandenburg, die keine Schiefersteinbrüche hat, der einzige Professionist dieser Art ist. Er hält sich zu dem Schieferdeckergewerke zu Halle, wo schon mehrere Schieferdecker ihr Brod finden, weil man daselbst die Schiefersteine aus den sächsischen Schiefersteinbrüchen näher hat.

In Nürnberg ist das Schieferdeckerhandwerk ein geschlossenes Handwerk, welches aus 12 Meistern besteht. Es wird kein Gesell zum Meister aufgenommen, es gehe dann ein Meister mit Tode ab. Das Gewerk hat drey Geschworne, deren jeder drey Jahre bleibt. Ein Lehrjunge muß 3 Jahre lernen. Das Meisterstück besteht darin, daß der Meistergesell, wenn es der Bauherr verlangt, einen Aerker oder Altan, außerdem aber ein Dachfenster, welches etwas besser als ein ordinäres ist, decken muß.

Das Latten der Dächer verrichtet eigentlich der Zimmermann; an einigen Orten thun es aber auch die Schieferdecker selbst.

Nach **Penther'n**, werden, 70 Quadratfuß zu bedecken, 13 Centner rohe Schiefer erfordert, den Centn. zu 4 Ggr. im Bruche gerechnet. Für jeden Centner rohe Schiefer zurecht zu machen und zu verdecken, werden, nach eben Demselben, 4 Ggr. bezahlet.

Berechnung, in wie viel Zeit ein Schieferdecker die Schiefer auf ein gerades Dach aufschläge und deckt:

Die

Die Regel, welche bey dieser Berechnung gebraucht werden kann, ist folgende:

„Ein Mann kann in 10 Stunden $3\frac{1}{2}$ Centner „Schiefer, welcher bereits zugerichtet worden ist, „aufschlagen; und solcher Schiefer, zu eines Ta„ges Arbeit von 10 Stunden, decket netto 12 „Quadratfuß Fläche.“

Die Anwendung dieser Regel ist leicht zu bestimmen, indem man nur die Größe des Daches zuerst, und alsdann den Schiefer, der dazu gebrauchet werden soll, berechnen darf: so kann man alsdann die Zahl der Tage leicht wissen.

Gesetzt, es sey ein Dach vorhanden, welches 224 Fuß lang und 60 Fuß hoch ist: so würde eine Dachseite folgendes betragen:

Länge oder Höhe des Daches 224
Breite desselben 60

13440 Quadratfuß für 1 Seite;
für beyde aber 2

26880 Quadratfuß.

Da nun 12 Quadratfuß eines Tages Arbeit von 10 Stunden ist, so darf man nur mit 12 in die Summen der Fuße des ganzen Daches dividiren: so hat man alsdann die Anzahl der Tage, in denen daran gedecket wird, als:

		24	
Zahl der Fuße des ganzen Daches	26880		2240 Tage.
Zahl der Quadratfuße für 1 Tag	12222		
		111	

Diese 2240 Tage betragen für 1 Mann 373 Wochen und 2 Tage. Hieraus kann man nun die Zeit bestimmen, wie lange von mehrern Menschen daran gearbeitet werden muß, wenn das Dach in weit kürzerer Zeit fertig werden soll.

Da nun nach der Regel $3\frac{1}{2}$ Centner Schiefer auf 12 Quadratfuß Fläche gehen: so kann man nach der Regel de Tri den Schiefer bestimmen, und zwar also, daß man sagt:

12 Quadratfuß Fläche erfordern $3\frac{1}{2}$ Centn. oder 385 Pfund: wie viel Centn. oder Pf. werden 26880 Quadratfuß Fläche erfordern?

Dieses soll das Exempel bestimmen.

12 Qua-

12 Quadr. Fuß geben 385 Pf. was geben 26880 Quadr. Fuß?

385
134400
215040
80640
10348800

1	
2724	
10348800	862400 Pf. Schiefer.
1222222	
11111	

	1	
	194	
und solche bekommen an Centnern	862400	7840 Centn.
	111110	
	111	

Auf diese Weise verfährt man also bey der Bestimmung der Zeit und des Schiefers bey Belegung eines geraden Daches.

Berechnung, wie viel Zeit zur Bedeckung einer Thurmhaube erfordert wird. Die Bestimmung des Schiefers und der Zeit wird nach folgender Regel gemacht:

„Ein Mann kann in 10 Stunden $1\frac{1}{2}$ Centner „Schiefer verlegen, und solcher decket $13\frac{1}{2}$ Quadr. „Fuß Fläche.“

Nach dieser Regel ist nun der Schiefer etwas schwer zu bestimmen, welches dann also geschieht. Man nimmt eine Seite der Thurmhaube; solche mag nun 8 oder 4 Seiten haben, so sezt man dieselbe nach ihrer untersten und obersten Länge der Dachseite hin, samt den beyden Seiten, welche ein- und auswärts gehen. Man zieht hernach bey jedem Anfange und Ende der Biegung eine Linie, welche mit der Grundlinie gerade läuft. Sodann schneidet man jede Abtheilung mit einer schiefen Linie, aus der untersten bis in die oberste Ecke, in 2 gleiche Theile, betrachtet hierauf jede Hälfte als einen Triangel, und multiplicirt alsdann die Grundfläche mit der Höhe des Dreyeckes, wie bereits bey den

Dächern

Dächern gezeigt worden ist: so bekömmt man den Quadratinhalt beyder Triangel, wenn man einen für voll berechnet. Auf gleiche Art verfährt man auch bey allen gemachten Abtheilungen. Hierauf multipliciret man die erlangte Anzahl der Quadratfuße, welche für eine Seite gefunden worden sind, durch die Zahl der Seiten: so hat man alsdann den gesamten Flächen-Inhalt der ganzen Thurmhaube; und so ist hernach, vermöge vorhergehender Berechnung, die Zeit der Deckung mit Schiefer leicht zu berechnen.

Das Schieferdeckerhandwerk findet man in Hallens Werkstätte der Künste, 5. B. S. 65—70, und in Sprengels Handwerke und Künste, 9. Th. S. 241—269 beschrieben; und den französischen Schieferdecker kann man aus Duhamel Kunst des Dachdeckers, im 6. Bande des Schauplatzes der Künste) S. 308—323, kennen lernen.

Beantwortung der Frage: Wie verhalten sich 100 Quadratellen Schieferdach und 100 Quadratellen Ziegeldach in Ansehung der Kosten und Schwere gegen einander? st. in No. 28 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1775, S. 252, f.

Es folgt das Decken der Dächer mit Steinplatten. In Deutschland bedient man sich hiezu gemeiniglich der Solinger Steinplatten. Hievon brauchet man zu 30 Quadratfuß, 1 Schock, nämlich 20 große, 20 mittlere, und 20 kleinere, welche zusammen ungefähr 8 Centner wiegen, und im Bruch 12 Ggr. kosten. Zu 1 Schock Platten werden 2 Schock Steinnägel, das Schock zu 1½ Gr. erfordert, und 4 Latten. Das Dachdeckerlohn für jedes Schock, macht 8 Ggr. excl. Handlangerlohn, welches auch so viel betragen kann.

In verschiedenen Provinzen Frankreichs, sieht man die Häuser der Städte, die Schlösser und Kirchen, mit einem gewissen platten Steine, Lave genannt (*), gedeckt.

(*) Dieser Name ist mit der Benennung derjenigen Materie, so die feuerspeyenden Berge hervorbringen und halbverglaset ausspeyen, und die in Strömen auf verschiedene Entfernungen von ihrem entzündeten Puncte fließt, nicht zu verwechseln.

deckt. Es ist dieser Stein von verschiedener Dicke, der sich leicht ablöset, und oben von den Steinbrüchen genommen wird, deren Oberfläche er bildet. Man bricht die Platten dergestalt entzwey, daß Stücke von 1 Fuß bis 18 Zoll, oder auch 2 Fuß lang, und beynahe eben so breit, daraus werden. Ueber 1 Zoll dürfen sie nicht stark seyn. Die dünnesten sind von 4 bis 5 Linien. Die dicksten setzt man auf die Mauern der Abfälle, oder auf die Giebel, den Anfang der Reihen zu machen; die dünnesten aber hebet man auf, die Reihen davon zu machen, welche gerade auf das Gespärre kommen. Gesetzt, das Gebäude sey 30 Fuß breit, so wird das Gespärre zum Steinplattendache, nach einer senkrechten Linie, 15 Schuh hoch gemacht. Das Holz zu einem solchen Gespärre muß aus starken viereckigen Baustämmen bestehen. Sie müssen die Gemeinschaft des einen Dachstuhles mit dem andern, oder eines Giebels mit einem Dachstuhle, vermittelst einer Stuhlschwelle, die auf der Mauer liegt, und der Stuhlfetten, mit einander machen, deren Anzahl nach dem Verhältnisse des Hanges geringer oder stärker ist. Letztere dürfen, wenn man die Breite des Gebäudes, als 30 Fuß annimmt, nicht weiter als 6 Fuß von einander entfernt seyn. Zwo Stuhlfetten, die 10 bis 11 Zoll ins Gevierte halten, sind hinlänglich, das Dach in 3 gleiche Zwischenräume abzutheilen, welche, wegen der Stärke der Stuhlfetten, nicht mehr als 6 Fuß und einige Zoll betragen werden. Der eine Dachstuhl darf von dem andern, oder von einem Giebel, nicht über 10 bis 12 Fuß entfernt seyn. Die Sparren müssen sich vom Forste bis zur Stuhlschwelle erstrecken, wo man sie durch ihre Zapfen in Zapfenlöcher befestigt. Die Entfernung der Sparren von einander muß 1 Schuh, und höchstens 15 Zoll, betragen. Die Latten werden aus eichenen Stangen gemacht, welche am Fuße 10, 12, 14 bis 15 Zoll im Umkreise haben, und 12 bis 18 Schuh lang sind. Der Zimmermann reißt sie nach ihrer

ganzen Länge von einander, nachdem er sie von zwo Seiten behauen hat. Eine Stange, welche solcher Gestalt getheilt ist, giebt 2 Latten. Sie werden mit eisernen, oder auch nur hölzernen, Nägeln quer über die Sparren befestiget. Die Latten müssen nicht weiter, als 3, oder höchstens 3½ Zoll, aus einander kommen, und die Enden derselben müssen jederzeit auf die Mauern der Giebel, oder auf die Sparren, gebracht werden, ohne solche im Leeren hängen zu lassen.

Die Steinplatte kömmt roh aus der Hand der Brecher. Sie ist eben und dünn, von ganz regelmäßiger Gestalt, und wird durch Linien geendiget, die sich auf verschiedene Art gegen einander neigen. Die dicksten behauet der Decker mit einem Mauerhammer. Die Art und Weise, wie er mit den Steinplatten decket, findet man im 6. Th. des Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 335—337, beschrieben.

Wenn das Steinplattendach gut gemacht und neu ist, hat es das Ansehen eines rothen oder braunen Ziegeldaches, nachdem die Farbe der Platten ist, die man dazu gebraucht hat; und wenn es altert, nimmt es eine stärkere oder geringere Bräune an. Die Schwere eines solchen Daches sichert dasselbe vor den Anfällen des Windes, und die Festigkeit dieses Steines widersteht dem heftigsten Hagel aufs stärkste. Man findet Gebäude, die seit 74 Jahren gedeckt sind, und auf welchen man noch keine Ausbesserung vorzunehmen hat.

Zum Beschluß muß ich noch mit wenigem einiger Arten Dachungen gedenken, die zwar alle vorhergehende an Schönheit und Dauer übertreffen, aber viel zu kostbar sind, als daß sie von Privatpersonen sollten gebrauchet werden. Es sind dieses die mit Kupfer, Eisenblech und Bley gedeckten Dächer. Sie gehören nur für landesherrliche Schlösser und Palläste, und für Kirchen und andere prächtige öffentliche Gebäude.

Die Kupferdächer werden von den Kupferschmieden, vermöge ihrer Handwerksrechte, allein gedecket.

Sie

Sie erhalten die Kupferplatten von dem Kupferhammer, und nageln dieselben auf das vorher mit Bretern beschlagene Dach dergestalt fest an, daß immer eine Platte wenigstens ½ Zoll breit über die andere zu liegen kömmt. Diese Dächer haben, wenn sie neu sind, ein prächtiges Ansehen, so aber durch die Witterung bald verdorben wird. Wenn sie alt werden, bekommen sie eine ganz schwärzliche Farbe, daß man das Kupfer kaum mehr daran erkennen kann. In den vorigen Zeiten waren diese Dächer sehr im Gebrauch, und man findet noch hin und wieder auf Kirchen und Thürmen dergleichen, die 2 bis 300 Jahre alt sind. Heutiges Tages werden sie seltener gemacht; denn man sieht den Werth des Kupfers, und daß solches in der Münze und unendlich viel andern Geräthschaften weit höher angebracht werden kann, als bey dem Dachdecken, gar wohl ein. Ein Hauptstück bey Auflegung der Kupferplatten kömmt darauf an, daß man die hohen aufstehenden Falzen vermeiden, und vielmehr die Falzen gleich, platt und eben machen, und so einrichten lassen muß, daß sie schräg über das Dach laufen. Die hohen Falzen halten den Staub und die Dammerde, welche durch den Wind und Schnee hinauf kömmt, zurück, auf welchen nachher Moos wächst, dessen Feuchtigkeiten das Dach verderben. Dieses gilt auch von den Dächern von Blech. Denn diese werden durch gedachte Feuchtigkeiten und daraus entstehenden Rost beständig gefressen, bis Löcher einfallen, die gewöhnlich bey den Falzen am häufigsten sind.

Durch die Falzen wird verstanden, wenn an einer Kupferplatte oder einem Bleche ein schmaler Streif umgebogen wird, so wie man an einem Bogen Papier einen Rand bricht. Durch diese Falzen werden die neben einander liegenden Tafeln verbunden, indem beyde Falzen mit einem Hammer platt auf die Tafel niedergeschlagen werden, nachdem sie benagelt worden sind.

Die Häuser mit Kupfer, statt des Bleyes zu decken, hält man für vortheil- und dauerhafter. Zu 1 Quadratfuß Kupferdach, wird selten mehr, als 1¼ Pfund, zu

1 Quadratfuß Rollenbleydach aber 5½ Pfund erfordert. Siehe Th. V, S. 675.

Die Dächer von Eisenblech werden auf zweyerley Art gemacht, nämlich entweder von verzinntem, oder von schwarzem Eisenblech. Beyde deckt gemeiniglich der Klempner; und die Handgriffe bey beyden und den Kupferdächern sind völlig einander gleich; daher auch dasjenige, was kurz vorher von den Falzen gesagt worden ist, hier Statt findet.

Die blechernen Dächer werden mehrerer Dauer wegen, mit einer Oehlfarbe angestrichen. Wollte man auch die Dächer von verzinntem Blech anstreichen, so würde man sich selbst unnöthige Kosten machen, wenn man sich dazu des verzinnten Bleches bediente, da dieses theurer ist, und das schwarze Blech hiezu eben so gut ist. Letzteres aber muß, weil es dem Roste unterworfen ist, unumgänglich angestrichen werden.

So dauerhaft die Dächer von Eisenblech wirklich sind, so gehen selbige doch oft vor der Zeit verloren, welches keine andere Ursachen, als die Ungleichheiten der Bleche, die hohen aufsteigenden Falzen, und die allzu dünne Bestreichung mit der gewöhnlichen Oehlfarbe, haben kann. Um nun ein dauerhaftes Eisenblechdach zu erhalten, muß man 1) solche Bleche dazu wählen, welche unter dem Planierhammer glatt gemacht sind und keine Blätter haben; 2) muß man alle Falzen gleich, platt und eben machen, und so einrichten lassen, daß sie schräg über das Dach laufen; 3) muß man die Bleche, wie im V. Th. S. 671—674, gezeiget worden ist, vor dem Roste zu verwahren suchen.

Die Berechnung der Blechtafeln findet man ebend. S. 669, f.

Was endlich das Decken der Dächer mit Bley betrifft, so wird dazu Rollenbley genommen, und ebenfalls mit Oehlfarbe angestrichen, und die Handgriffe dabey sind mit den vorhergehenden gleich; die Arbeit aber

bey

bey dieser Dachung verrichten die Zinngießer. Diese Dächer sind ebenfalls von langer Dauer, aber bey Feuersbrünsten sehr gefährlich, indem das Bley sogleich schmilzt und wie Wasser von den Dächern herab fließt, so, daß sich kein Mensch zu Rettung eines solchen in Brand stehenden Hauses, ohne die größte Gefahr nahe herbey zu kommen unterstehen darf; auch haben sie öfters kleine Sandlöcherchen, welche mit der Zeit größer werden; und das Wasser durchfließen lassen.

Die Berechnung der Bleyrollen zu einem Dache, s. Th. V, S. 687.

Dach, wird an einigen Orten auch der Wiesenschilf, (Arundo calamagrostis) genannt.

Figürlich bedeutet das Wort Dach, im gemeinen Leben, das ganze Haus. Mit Jemanden unter einem Dache wohnen, in einem Hause. Einem Dach und Fach geben, ihn beherbergen.

Die Falkenirer nennen den Rücken des Falken zwischen den Flügeln gleichfalls das Dach.

Dach und Fach halten, heißt, die Gebäude an Oefen, Thüren, Fenstern, Wänden, Zäunen und Dach, wie ein fleißiger Hausvater zu thun gewohnt ist, jährlich in gutem Stande, oder so lange erhalten, als es sich erhalten lassen will; und gebührt demjenigen dafür zu sorgen, welchem der Gebrauch einer Sache überlassen ist. Daher ist z. B. ein Vasall oder Lehnmann verbunden, die baufälligen Lehnhäuser zu verbessern, und in Dach und Fach zu erhalten.

Sonst sind auch hievon in der Wirthschaft, und in den bey derselben vorfallenden Contracten vielerley Redensarten gewöhnlich, als: Dach und Fach genießen, welches eigentlich nichts anders bedeutet, als: den Genuß des Logis, des Quartieres oder der Wohnung in eines andern Hause haben; in welchem Falle diese Redensart auch besonders von der Soldaten Quartieren

genommen wird, da man nämlich deren freye Lagerstatt, und ein dienliches Behältniß zu Verwahrung der Montirungsstücke, ohne den so genannten Servis, dadurch verstehet. Durch die Redensart aber: im Dach und Fach erhalten, verstehet man insonderheit bey der Wirthschaft, die sorgfältige Aufsicht und Bemühung eines guten Hauswirthes, er sey ein Eigenthümer oder Miethmann eines Hauses, dieses nicht nur in Ansehung des Daches und der äußerlichen Wände dergestalt zu verwahren, daß Wind, Wetter und Regen nicht eindringen und dasselbe schadhaft machen, sondern auch sonst in nothwendiger Reparatur dessen Zimmer und Theile zu erhalten.

Ein jeder Besitzer eines Gebäudes, er besitze solches unter was für einem Rechte und Titel er es wolle, muß selbiges, während seines Besitzes in Dach und Fach erhalten. Es ist dieses ein zwar bekannter, aber nicht hinlänglich bestimmter Ausdruck; es wird daher der Absicht meines Werkes gemäß seyn, dasjenige, was ich darunter verstehe, und billig von allen darunter verstanden werden soll, mit wenigem etwas näher zu entwickeln.

Alle Gebäude, es mögen Häuser, Ställe oder Scheuern seyn, müssen, wenn sie für tüchtig und brauchbar erachtet werden sollen, wider Wind und Regen gesichert seyn; solches geschieht aber, wenn sie feste Wände und Dächer haben. Und dieses ist der allgemeine Begriff von dem Ausdrucke, die Gebäude in Dach und Fach erhalten.

Die meisten, denen die Beobachtung dieser Regel obliegt, glauben damit fertig zu seyn, wenn sie die Löcher in den Dächern zustopfen, oder dann und wann eine neue Schaube darauf legen, auch den an den Wänden abgefallenen Lehm wieder anschlagen, und überhaupt alle darin entstandene Oeffnungen zumachen lassen; und so weit pflegen auch nur gemeiniglich die Laß- und Leibeigene Bauern zu gehen, in Meinung, daß das übrige ein von der Herrschaft zu besorgendes Werk sey. Ich halte aber mit gutem Grunde dafür, daß hiedurch allein der vollständige Begriff von diesem Ausdrucke noch nicht erschöpft sey, sondern ein weit mehreres dazu gehöre; besonders, wenn die Rede von solchen Zeitinhabern der Gebäude ist, deren Besitz nicht etwa nur einige wenige Jahre währt, sondern ihre ganze Lebenszeit hindurch von einer beständigen Dauer ist. Und von dieser Art sind die meisten Laßbauern, indem selbige die ihnen anvertraueten

Höfe,

Höfe, wenn sie sich nicht deren durch Ungehorsam oder lüderliche Wirthschaft selbst verlustig machen, gemeinialich Zeitlebens, oder doch wenigstens so lange, als sie selbigen Alters wegen vorzustehen im Stande sind, zu behalten pflegen.

Von dieser Art von Besitzern ist es nicht genug, daß sie bloß die Dächer ausflicken und das Aeußere der Wände in Ordnung halten, sondern auch alles übrige, was zur Erhaltung der in Bau haltenden Gebäude erforderlich ist, müssen sie besorgen.

Ich rechne hieher zuvörderst billig das Verschwellen eines Gebäudes. Ohne dasselbe kann, wenn die Schwelle einmal verfaulet, das Fachwerk, wie bekannt ist, nicht weiter im Stande erhalten werden. Diese Arbeit ist ohnedieß, besonders bey den leichten Bauergebäuden, nicht so schwer und kostbar, als es einem in dergleichen Dingen Unwissenden dem äußern Anscheine nach vorkommen möchte. Wenn ich es auch für billig halten will, daß die Herrschaft an denen Orten, wo die Bauern nichts Eigenes haben, das Holz zu den Schwellen hergebe, und nur das übrige von dem Bauer bestritten werde: so wird dieses, zumal ja nicht der ganze Bauerhof auf einmal verschwellet werden darf, sondern solches nach und nach geschehen kann, für einen Bauer, welcher viele dabey nöthige Arbeit, so die Herrschaft auf das theuerste bezahlen müßte, selbst verrichten kann, eine wahre Kleinigkeit ausmachen, die ihm unmöglich schwer fallen, viel weniger ihn zu Grunde richten mag. Das Anfahren des Holzes geschiehet ohnehin von den Bauern, vermöge der ihnen wegen Leistung der Baufuhren obliegenden allgemeinen Schuldigkeit. Der Lohn des Zimmermannes, wenn er auch einen dazu gebrauchen sollte, ist wegen Streckung der Schwellen für jeden Fuß höchstens 1 Groschen; und die meisten Bauern, wenn sie nur wissen, daß solches nicht auf der Herrschaft, sondern ihre eigene Kosten gehet, werden schon im Stande seyn, sich die Schwellen, mit Beyhülfe ihrer Nachbarn, ohne einen Zimmermann dabey zu haben, selber unterzubringen. Das Klicken der untersten Fächer, welche, wie bekannt, bey Unterbringung der Schwellen ausgeschlagen werden müssen, ist ebenfalls eine Kleinigkeit, die der Bauer mit seinen Leuten in sehr kurzer Zeit abzuthun vermögend ist.

Eben dasjenige, was von dem Verschwellen gesagt worden ist, findet auch Statt, wenn etwa in einem Gebäude ein Riegel springt, oder, wie öfters in den Scheunen von der Last des Getraides zu geschehen pflegt, ein Balken bricht. Beydes wird billig mit unter dem Ausdruck: in Dach und Fach erhalten, begriffen.

In Ansehung der Dachung hat es eine gleiche Bewandtniß. Ein jedes Dach hat nach wirthschaftlichen Grundsätzen eine gewisse Zeit, wie lange es liegen kann. Von einem guten Strohdache vermuthet man solches wenigstens 16, und von einem Rohrdache 20 Jahre. Wenn sie also in gutem Stande bleiben, und die Dachung nicht auf einmal zu Grunde gehen soll, so muß von der ersten Art der 16te, und von der andern der 10te Theil alle Jahre neu gedeckt werden. Bey dieser Ordnung kann und wird ein jedes Dach in dem besten und tüchtigsten Zustande bleiben.

Dach-Aente, Colymbus minor *Klein.*; s. unter Taucher.

Dach-Balken, siehe Dach-Schwelle.

Dach-Boden, der oberste Raum eines Hauses unter dem Dache, der in einigen oberdeutschen Gegenden die Bühne, im Niedersächs. der Böhn, genannt wird. Ehedem wurde ein solcher oberster Boden auch der Söller genannt. S. dieses Wort. Im Nieders. heißt es auch Oken, und im Osnabrückischen Hyle.

An manchen Orten hat man eine nachahmungswürdige Bauart eingeführt, welche zur Abhaltung großer Feuersbrünste sehr nützlich ist, da nämlich in jedem von den in einer Reihe an einander hin zu stehenden kommenden Wohnhäusern auf den Dachböden, an jeder Seite, wo die Giebelwände der Häuser zusammen stoßen, eine Thüre gemacht, und, bis auf etwa entstehende Brandgefahr, verschlossen gehalten wird, um dadurch wegen des Feuerlöschens, geschwinde von einem Dachboden zum andern kommen zu können. Es sind zwar freylich andere Bedenklichkeiten und Beschwerden, wegen solcher zu haltenden Thüren dabey vorhanden; jedoch scheint mir der davon zu hoffende große Vortheil solche Bedenklichkeiten und Beschwerden sehr zu überwiegen, zumal, da sich dem etwa davon zu befürchtenden Uebel dennoch auch vorbeugen läßt.

Da wir bey der Ausbauung unserer Häuser unsere Absicht vornämlich dahin mit richten sollen, wie durch eine schickliche Bauart, die sich wohl ausüben läßt,

die

die Brandgefahr in den Häusern vermindert und abgehalten werden möge, wenn auch gleich in manchen Stücken der Bauzierlichkeit, oder auch sonst der Bequemlichkeit einiger Abbruch gethan werden müßte: so sollte man deswegen besonders auch darauf mit bedacht seyn, daß man nicht so gefährliche Dachböden bekommen, oder der durch eine üble Bauart daran schon verursachten Brandgefahr wieder abhelfen möchte. Sehr brandgefährlich aber werden die Dachböden, der gemeinen Gewohnheit nach, und in den meisten Häusern ganz unnöthig mit Bretern beleget, gebrücket oder gespündet. Diese brandgefährliche Bauart sollte man also billig, so viel nur möglich ist, vermeiden; dahingegen lieber die Dachböden dafür gut ästerichen, und die Balken zwischen dem Aesterich, oben und unten, auch mit Lehm schicklich und dauerhaft überziehen lassen. Wohlhabende Leute können auch wohl gar dergleichen geästerichte und mit Lehm überzogene Dachböden, zu mehrerer Reinlichkeit und dauerhafterer Festigkeit, mit Gyps gehörig begießen lassen.

Der alleroberste Dachboden, im Giebel des Hauses, wird in vielen gemeinen Häusern entweder gar nicht fertig gemacht, oder, wo dieses ja einigermaßen geschieht, doch nur Breter auf die dünnen Balken gelegt, oder sie werden gar darauf fest gebrückt, ohne daß ein Aesterich zwischen die schwachen Balken käme. Dieses in solcher obersten Hausgegend also ganz unbedeckt liegende Breterwerk aber vergrößert daselbst die Brandgefahr noch weit mehr. Wenn man nun solche oberste Dachböden doch auch gern zum Gebrauche fertig machen lassen, und die Brandgefahr dabey dennoch auch vermindern will: so thut man weit besser, wenn man das Breterwerk daselbst meidet, und dafür auch ein nur schwaches Aesterich machen, und die Balken zwischen dem Aesterich oben und unten mit Lehm überziehen läßt. Und damit solches daselbst nicht zu schwer werde, kann man

die mit Strohlehm umwickelten Stickhölzer, welche sonst zwischen die Querbalken in ausgehauenen Rimmen oder Furchen, zur Festhaltung eingeschlagen werden, auch wohl nur oben, quer über die daselbst insgemein schwachen Balken also auflegen, daß jedes Ende eines Stickholzes an das andere, von der andern Seite herüber ebenfalls auf den Balken aufgelegte Stickholz anstoße. Auf solche Weise werden die Balken oben sofort gegen das Feuerfangen bedeckt, und es giebt also einen schönen ebenen und brauchbaren, und nicht brandgefährlichen Dachboden, der doch auch lange gut dauert, weil er gemeiniglich nicht gar viel betreten wird.

Gewiß ist es, daß die gespündeten Dachböden in den meisten Wohnhäusern, zumal in Städten, wo nicht viel Samenfrüchte aufgeschüttet werden, wohl entbehret werden können. Wenn aber ja auf einigen solchen Dachböden Samenfrüchte aufgeschüttet werden müssen: so kann man, anstatt den ganzen Boden zu spünden, lieber und besser dafür besondere breite und niedrige Kästen oder Fruchtbehälter dazu von Bretern also machen lassen, daß sie entweder ganz, oder verstückt, auf die Dachböden gelegt und gehörig zusammen gefügt, und hernach, wenn sie nicht mehr gebraucht werden, nach Gutbefinden wieder von solchen Böden weggeschaffet werden können. Ein mit Bretern verspündeter Dachboden läßt zwar auch das Regenwasser, welches durch das etwa schadhaft gewordne Dach eintröpfelt, nicht so leicht, als ein geästerichter Boden, durchlaufen; allein, ein sorgfältiger und behutsamer Hauswirth wird doch wohl lieber fleißig nach jenem Hausdache sehen, und so es etwa schadhaft wird, solches sogleich wieder ausbessern, als um eines kleinen Vortheiles oder einiger Bequemlichkeit willen, sich einer daraus entspringenden starken Brandgefahr aussezen. Und wenn solche geästerichte Dachböden mit Gyps gut überzogen sind, so läßt dieser das Wasser auch nicht leicht durchdringen.

Auf den Dachböden und in den Dachkammern muß man durchaus nicht viele verbrennliche und sehr brennbare Hausrathstücke, und andere dergleichen Sachen, als: Stroh, Reisig, Flachs, Holz ꝛc. am allerwenigsten aber nahe an die Giebelwand, welche an des Nachbars Haus anstößt, legen.

Viele

Viele Hausväter haben die üble Gewohnheit, daß sie fast alle ihre etwa ererbte oder andere Hausrathstücke, deren sie nicht nothwendig bedürfen, auf ihre Dachböden oder in die Dachkammern schaffen, und daselbst aufbehalten. Weil nun solches gemeiniglich sehr brennbare Dinge sind, und von solchen Hausvätern geringer, als ihre andere Hausrathstücke geachtet, und bey einer Brandnoth sehr selten von den obersten Theilen der Häuser herunter geschafft oder vor dem Brande gerettet werden: so werden auch solche Häuser von dem in ihren obern Theilen befindlichen vielen brennbaren Hausrathe, brennbarer. Man sollte also dergleichen Mobilien, die man nicht nothwendig braucht, und sie doch nicht wohl in Koffer, Laden oder Fässer einpacken kann, wo es angehet, lieber unten im Hause in eine Kammer zusammen bringen, und darin aufbehalten.

Endlich würde es auch allemal sehr gut seyn, wenn Hauswirthe, zumal diejenigen, die in einer brandgefährlichen Gegend wohnen, oder auch dazu noch Mangel an vielem Wasser zum Brandlöschen leiden, auf dem Hausdachboden ein Faß mit recht starkem Küchensalzwasser, (wie ich es unter dem Art. Feuer-Anstalten zu machen angeben werde,) nebst einem oder zwey schicklichen Gießgefäßen, oder auch gar einer Handsprütze, auf etwa kommende Brandnothfälle, vorräthig aufbehielten, und es etwa alle acht Tage einmal umrührten, um in Nothfällen solches kräftige Feuerlöschwasser sogleich zum Gebrauche bey der Hand zu haben. Allenfalls darf es auch nur ein Faß mit gemeinem Wasser seyn; und damit es daselbst nicht so gar oft des Ausschöpfens und Wiederanfüllens bedürfe, so lege man etliche Kalksteine darein, welche dasselbe wider die Fäulniß bewahren.

Bey Wirthschaftsgebäuden trägt ein geräumiger Bodenplatz zur Bequemlichkeit in der Wirthschaft sehr viel bey, indem er theils zur Aufbehaltung des zum Verkauf vorräthigen Obstes, und theils im Winter zum Trocknen der nöthigen Hauswäsche angewendet werden kann. Ueberdem ist auf diesen Böden die Anlegung zwey verschlossener Behältnisse, das eine zur Aufbehaltung der in der weiblichen Haushaltung erforderlichen

Dinge, an Hanf, Flachs, gebackenem Obst, allerley Arten von Grütze ꝛc. das andere aber zu dem Vorrath in der Mannswirthschaft an Eisen, Stricken, Seilen u. d. gl. nöthig.

Was bey der Anlegung und Eintheilung des Bodenplatzes über Pferde- Rindvieh- Schaf- ꝛc. Ställen zu beobachten ist, werde ich an gehörigen Orten anzeigen.

Um den Dachböden Licht und Luft zu geben, macht man Kapplöcher von verschiedener Gestalt, wovon ich unter Dachfenster, im Art. Fenster, handeln werde.

Dach-Decker, siehe oben, S. 538.

Dachdeckung, mit Bley, s. oben, S. 610; mit Bretern, S. 568; mit Eisenblech, S. 610; mit Holzschindeln, S. 563; mit Kupfer, S. 608; mit Lehmschindeln, S. 555, fgg.; mit Reisern, Abfallholz der Zimmerleute, und Geflechte von Weiden, S. 562; mit Rohr, S. 558, fgg.; mit Schiefern, S. 597, fgg.; mit Sennen, S. 561; mit Steinplatten, S. 606, fgg.; mit Stoppeln, S. 549, fgg.; mit Stroh, S. 539, fgg.; mit Torf, S. 561, f.; mit Ziegeln, S. 581, fgg.

Dach-Eisbrecher, siehe unter Eisbrecher.

Dach-Ente, s. Dach-Aente,

Dach-Fahne, die kleine blecherne Fahne, welche auf das Dach gesetzt wird, die Gegend des Windes zu zeigen; siehe Wind-Fahne.

Dach-Fenster, siehe unter Fenster, im XII. Th. S. 574, f.

Dach-Ferre, Stuhlferte, Dachstuhlferte, bey den Zimmerleuten, ein horizontal liegendes Holz, welches die Stuhlsäulen eines Daches oben mit einander verbindet.

Dach-Firste, Förste, oder Forst; s. oben, S. 517.

Die auf wirthschaftlichen Gebäuden werden am besten aus Quecken gemacht; siehe oben, S. 560, f.

Auf Ziegeldächern werden dieselben mit Hohl- oder davon so genannten Forstziegeln gedeckt; siehe oben, S. 586.

Dach-Flechte, siehe Dach-Moos.

Dach-Forst, Dach-Förste; siehe Dach-Firste.

Dach-Gesims, siehe oben, S. 537, f.

Dach-Haken, s. unter Haken.

Dach-Hase, werden an einigen Orten die Katzen genannt.

Dach-Käfer, siehe unter Käfer.

Dach-Kehle, Fr. Noue. Wenn ein Gebäude unter einem rechten Winkel mitten auf ein anderes Gebäude, folglich auch ein Dach aufs andere so zu liegen kömmt, so entstehen Dachkehlen, nach Beschaffenheit des auffallenden Winkels. Die leichteste und zugleich zierlichste Art ist, wenn man eine Bohle auf den Kehlsparren, d. i. das Grundholz der Dachkehle, oder Holziegel in Kalk oder Gyps umgekehrt darauf setzt, um eine Rinne für den Grund der Dachkehle zu machen. Und so läßt man die Ziegel von beyden Dächern als einen Abschnitt auf diese Rinne zugehen; oder, man kann auch beyde Dächer so mit einander zusammen hängen, daß man nur die Ziegel über einander legt, welche alsdann eine runde Schwarte machen. Letztere Art von Dachkehlen wird gefalzt (Fr. en onglet) genannt. Siehe auch Einkehle.

Wie die Dachkehlen gedeckt werden, findet man im VI. B. des Schaupl. der Künste und Handwerke, S. 301—303.

Dach-Kennel, siehe Dach-Rinne.

Dach-Kohle, eine Art von Steinkohle, die sich beym Anfühlen fett und glänzend zeigt. Sie wird zuweilen auch Schieferkohle genannt.

Dach-Luke, s. im XII. Th. S. 574.

Dach-Marder, ein Name, unter welchem auch der Hausmarder bekannt ist, weil er sich gern in den Häusern unter den Dächern aufzuhalten pflegt. S. Marder.

Dach-Moos, Dach-Flechte, Lichen vulpinus *Linn.* eine Art Flechte, welche fadenförmig und sehr ästig ist, aufrecht wächst, und häufig auf den Schindeldächern angetroffen wird. Siehe Flechte, No. 27.

Dach-Mühle, eine Art kleiner leichter Hausmühlen, welche zuweilen in dem Dache eines Gebäudes angebracht

und

und entweder von dem Winde, oder auch vermittelst eines starken Gewichtes beweget wird.

Dach-Recht, siehe Trauf-Recht.

Dach-Rinne, L. Compluvium, Fr. Chêneau, eine unten an der Kante des Daches anzebrachte, entweder sichtbare oder im Rinnleisten versteckte Rinne, von Holz oder von weißem oder mit Oehlfarbe überstrichenem Blech, oder von dünnem Bley oder Kupfer, welche das von den Dächern ablaufende Regenwasser (die Dachtraufe) auffängt und mit einmal wegschüttet, oder durch Drachen-Köpfe, (wovon an seinem Orte,) oder durch abhängende Röhren (Dahl-Leitel-Röhren) ableitet; im Oberdeutschen ein Dachkennel, in Niederf. eine Göre, Gare, Gane, imgleichen ein Soot, welches letztere aber auch einen Ziehbrunnen bedeutet.

Es ist sowohl in großen als kleinen Städten mehrentheils gebräuchlich, daß an den Dächern eines jeden Hauses hervorragende Röhren angebracht sind, die das Wasser, welches die Dachrinnen von dem Regen oder geschmolzenen Schnee aufgefangen haben, auf das Steinpflaster gegen die nächste Gasse, häufig herunter sprizen. Von Rechtswegen sollte diese alte Gewohnheit in allen wohl eingerichteten Städten ganz und gar abgeschaffet werden. Außer dem, daß sie das gute Ansehen einer Stadt merklich verringern, und sogar öfters den darunter Weggehenden den Untergang drohen: so erwächst auch daraus ein unausbleiblicher Schaden und Nachtheil für das Pflaster selbst, indem an denen Stellen, auf welche sich dergleichen Wasserfälle ergießen, sowohl der Sand, als die kleinern, zur Ausfüllung der Lücken angebrachten Steine weggespühlt werden. Einige haben dieses zwar dadurch zu vermeiden gesucht, daß sie große und breite Steine unter diesen Dachrinnen in dem Pflaster angebracht haben; allein, da das fallende Wasser nicht jederzeit eben dieselbe Direction behält, indem es bald senkrecht, bald wegen der größern Menge desselben, und öfters dazu kommenden Windes, vor- oder seitwärts getrieben wird: so kann dadurch die Unordnung nicht allerdings vermieden werden; und außerdem giebt dieser Gebrauch auch dem Steinpflaster selbst ein schlechtes Ansehen, wenn so viele der Größe nach ungleiche Steine demselben eingefüget werden.

An manchen Orten herrschet gar die Gewohnheit, daß man sich durchgehends der hölzernen Dachrinnen bedient, die aus

ganzen

ganzen Kiefern oder Fichten verfertigt sind. Man läßt solche alsdann mit der dickern Seite bis auf 1½ Ruthen zwischen jedem Hause hervor ragen, und auf diese Art verunstalten sie nicht nur die ganze Stadt, sondern sind auch selbst im Winter dadurch gefährlich, weil sie öfters mit Eiszapfen von 10 bis 20 Pfund behangen sind, welche den darunter Weggehenden beym Abfallen einen nicht geringen Schaden zufügen können; zu geschweigen, daß sie bisweilen, nach vorhergegangener Fäulniß, durch ihre eigene Schwere abbrechen, und vielen Schaden anzurichten im Stande sind. Besonders sind dergleichen Rinnen an den dicht an einander gebaueten Häusern nicht zu leiden, weil bey Feuersnoth, das Feuer sich leicht daran von einem Hause zum andern schnell fortpflanzt; und noch weniger ist es zu erlauben, daß man solche hölzerne Dachrinnen mit Pech überziehe.

Ob nun gleich die blechernen, und mit allerley Verzierungen, als: Drachenköpfen, Delphinen u. d. gl. ausgeschmückten Röhren kein so schlechtes Ansehen, als jene, verursachen, und zugleich weniger gefährlich sind; so sind sie doch dem Pflaster selbst eben so schädlich; und ein auf den Straßen gehender muß sich, auch selbst nach dem Regen, und im Winter bey Thauwetter, besonders wenn es finster ist, alle 20 bis 30 Schritte wohl in Acht nehmen, daß er nicht einen solchen reichlichen Ausguß auf den Kopf bekomme.

Wäre es, aus diesen angeführten Ursachen, nicht besser, daß in einer großen Stadt dieser Gebrauch gänzlich abgeschaffet, und an jedem Hause eine blecherne Röhre von dem Dache bis auf die Erde, zum Abfluß des Wassers, dicht an der Mauer senkrecht herunter geführet würde? Wenn auch gleich dieses in der ganzen Stadt nicht auf einmal geschehen könnte, so könnte diese löbliche Gewohnheit doch nach und nach, besonders bey denen, die neue Dachrinnen auflegen wollen, eingeführt werden. Wie dann unter andern, in Paris d. 16. Jul. 1764, durch eine Verordnung allen, welche neue Häuser in dasiger Stadt und den Vorstädten aufbauen, oder die Dächer der bisher von ihnen bewohnten ausbessern lassen, bey schwerer Geldstrafe verboten worden ist, neue Dachtraufen anzulegen; dagegen wird erlaubt, das Wasser von Dächern, vermittelst metallener oder hölzerner, bis auf die Erde hinab gehender Röhren abzuleiten.

Von Dachrinnen von Eisen- und Kupferblech, und wie jene durch den Anstrich für Rost zu verwahren, s. Th. V, S. 671, flg.

Vom

Vom Richten der Dachtraufe und Dachrinnen in des Nachbarn Hof und Garten, s. den Art. Trauf-Recht.

Dach-Schiefer, siehe oben, S. 597, fgg. und Schiefer.

Dach-Schindel, siehe oben, S. 563, fgg. und Schindel.

Dach-Schwelle, Stuhlschwelle, Dachstuhlschwelle, bey den Zimmerleuten, starke fünfeckige Balken, welche in die Lager- und Hauptbalken eingelassen werden, und worauf der Dachstuhl ruhet; s. oben, S. 524. 526.

Dach-Spähne, Splinde, Splisse, im Nieders. Spletten, im Oberd. Spleissen, L. Assulæ, sind ungefähr 13 Zoll lange, eines Haber- oder Gerstenkornes dicke, und $2\frac{1}{2}$ Zoll breite, von kernigem festem Tannen- oder Fichtenholz gespaltene Bretterchen, welche bey einem Ziegeldache unter die Fugen zweener Ziegel gelegt werden, das Regenwasser abzuhalten. Es müssen dieselben nicht windschief seyn, weil sonst das Wasser in die Gebäude läuft. Sie werden bundweise verkauft, und richten sich nach der Zahl der Dachziegel. Es sind gemeiniglich 200 Stück in einem Bunde; weil aber viele darunter untauglich sind, so rechnet man gemeiniglich 6 Bund auf 1000 Stück Ziegel.

Dach-Sparren, siehe oben, S. 525.

Dach-Spitze, heißt 1) die spitzig zulaufende Fläche eines Daches, s. Dachfirste; 2) eine Säule, welche in die Mitte der Kehlbalken gesetzt wird, bis in die Dachspitze oder den Forst reicht, und auch die Giebelspitze, die Dachstütze genannt wird.

Dach-Stein, ein jeder Stein, mit welchem ein Dach gedeckt wird. Daher werden im gemeinen Leben nicht nur die Dachziegel, sondern auch die für die Dächer bestimmten Schiefer Dachsteine genannt.

Dach-Stroh, Stroh, womit man schlechte Häuser oder Gebäude deckt; siehe, S. 539.

Dach-Stuhl, dasjenige Zimmerwerk, welches unter das Sparrwerk eines Daches gesetzt wird, dasselbe tragen zu helfen. Es ist derselbe entweder ein stehender, siehe oben, S. 522, oder ein liegender, S. 524.

Dachstuhl-Fette, siehe Dach-Fette.

Dachstuhl-Riegel, s. oben, S. 527.

Dachstuhl-Säule, die Stützen oder Säulen eines Dachstuhles, welche die Stuhlfetten tragen; die Stuhl-Säulen, s. oben, S. 524. 526, f.

Dachstuhl-Schwelle, Stuhlschwelle; siehe Dach-Schwelle.

Dach-Stütze, siehe Dach-Spitze.

Dach-Traufe, im Oberd. die Dachtröpfe, das von einem Dache herab fließende Regen- oder Schneewasser. Imgl. die Röhre, vermittelst deren man dieses Wasser von den Dächern ableitet, die Dachrinne, und der unterste Rand des Daches, welcher über der Wand eines Gebäudes vorraget. Siehe Dach-Rinne. Traufe.

Dach-Traufen-Ziegel, Fr. Battelement, die unterste Reihe Ziegel, von welcher die Dachtraufe auf den Erdboden oder in eine Rinne fällt.

Dachwurz, siehe Haus-Laub.

Dach-Ziegel, Ziegel oder gebrannte Steine, das Dach eines Gebäudes damit zu decken; s. oben, S. 581, und Ziegelbrennerey.

Dachung, im gemeinen Leben, das Decken eines Gebäudes. Die Dachung vornehmen, zur Dachung schreiten. Imgleichen das Dach selbst, und die Art und Weise es zu decken; von dem veralteten Zeitworte dachen. Siehe Decken.

Dachs (*), L. Meles, Taxus, Fr. Blaireau, Blereau, Grisard, Taisson, ein wildes vierfüßiges Thier, mit einem starken Leibe, zottigen grauen, weißen und schwarzen mit einander vermischten Haaren und kurzen Füßen, wel-

(*) Im Oberdeutschen lautet dieses Wort Tachs, welches mit dem Ital. Tasso, dem Franz. Taisson, dem Lat. Taxo, Taxus, Tassus, besser überein kömmt, als unser hochdeutsches Dachs. Die nieders. und nördlichen Mundarten haben für dieses Thier eine andere Benennung, die von dessen grauen Farbe hergenommen ist. Denn so heißt es im Nieders. Grasing, im Dän. Graringe, im Holländ. Grevinx, Grevel, im Schwed. Gratswin, im Engl. Gray, womit auch das Ital. Grato und das Franz. Grisard überein kommen.

welches an Größe einem Biber gleicht, und seine Wohnung beständig unter der Erde hat.

Der Dachs hat so kurze Ohren und Füße, daß der Bauch die Erde zu berühren scheint: diese Blendung aber rührt bloß von der Länge der Haare her, welches am ganzen Körper, außer auf der Schnautze, auf der Stirn und an den Füßen, eben so lang ist, als das Haar unten am Bauche. Dieses verursachet natürlicher Weise, daß man die Gestalt des Leibes nicht wohl unterscheiden kann, und er weit größer, als er wirklich ist, aussieht. Dieß Haar bedeckt beynahe ganz die Ohren, und man sollte meinen, daß der Schwanz bloß aus langen zerstreuten Haaren bestände; wenn man nicht beym Angreifen desselben den Stumpf fühlte. Die Schnautze ist länglich, wie bey den Bauer-dänischen und Schäferhunden; auch die Nase ist wie bey den Hunden, gestaltet. Die Augen sind klein, und die Ohren kurz und rund, fast wie bey den Ratzen. Der Schwanz reichet nur bis an die Ferse, welche nicht weit vom Hintern abstehet, weil das Knie dergestalt gebogen ist, daß der Schenkel und das Bein einen scharfen Winkel machen, und ihre Richtung beynahe horizontal ist. An jedem Fuße sind 5 Zehen, mit starken Klauen.

Der Dachs ist ein träges, mißtrauisches und einsam lebendes Thier, welches sich in die entlegensten Oerter, in die dicksten Wälder verbirgt, und daselbst seine unterirdische Höhle, welche der Dachsbau genannt wird, ausgräbt. Der Ort in diesem Baue, darin der Dachs liegt, heißt der Kessel. Das Loch, welches zu dem Kessel oder der eigentlichen Lagerstätte des Dachses führt, wird im gemeinen Leben das Dachsloch, bey den Jägern aber die Dachsröhre genannt. In diesem unterirdischen finstern Aufenthalte bringt er wenigstens drey Viertel seines Lebens zu, und verläßt denselben bloß in denen Augenblicken, in welchen er durchkriechen muß, das dringende Bedürfniß des Hungers zu befriedigen. Sein

länglicher Körper, und seine kurze Füße, wovon hauptsächlich die vordersten mit sehr langen und starken Klauen bewaffnet sind, machen es ihm leichter, als irgend einem andern Thiere, die Erde aufzuscharren, sich in dieselbe einzugraben, auch den Schutt hinter sich auszuwerfen, und so mit den schräg angelegten Röhren seines Baues zuweilen ungemein tief in die Erde zu dringen. Seinen Kessel hält er reinlich, und bringt gegen den Winter das nächst herum liegende Laub hinein, wo er seine Losung den Winter über hinwirft, und deshalb in besondere Röhren geht, indem in den Kessel 2, 3, auch wohl mehr, Röhren zusammen laufen. In einem recht großen oder Hauptbau macht er auch einige Röhren gerade auf, daß er darin die Luft empfinden kann.

Der Fuchs, dem es schon beschwerlicher fällt, dergleichen Bau anzulegen, macht sich die Arbeit des Dachses zu Nutzen. Weil er mit Gewalt nichts gegen dieses Thier auszurichten vermag, so zwingt er es mit List, seinen Bau zu verlassen. Er bemühet sich, den Dachs auf alle mögliche Weise zu beunruhigen, ihm bey dem Eingange aufzulauern, und so gar den Bau durch seine stinkende Losung zu besudeln. Hierauf bemächtiget er sich dieser fremden Wohnung, erweitert sie nach seiner Bequemlichkeit, und macht aus derselben für sich ein schickliches Lager.

Der aus dem ihm eigenthümlichen Bau verdrängte Dachs, bleibt dem ungeachtet in eben derselben Gegend. Er fängt, nicht weit davon, aufs neue an, sich einen Bau zu graben, den er nur zur Nachtzeit verläßt, wovon er sich nie weit entfernt, und wohin er, sobald ihm eine Gefahr zu drohen scheint, augenblicklich wieder zurück eilet. In seinem Bau findet er das einzige Mittel seiner Sicherheit, weil es ihm unmöglich ist, sich durch die Flucht zu retten. Zu einem schnellen Laufe hat er viel zu kurze Beine. Die Hunde fassen ihn bald, wenn sie ihn in einiger Entfernung von seinem Loche ertappen; inzwischen geschieht es selten, daß sie ihn gänzlich anhalten und überwältigen können, wofern man ihnen nicht zu Hülfe kömmt. Er ist mit einem sehr dicken Haare, starken Pfo-

ten, Kinnbacken, Zähnen und Klauen versehen; er wirft sich auf den Rücken, und bedient sich nun aller seiner Kräfte und seiner gefährlichen Waffen, sich den Hunden muthig zu widersetzen, denen er auch gemeiniglich tiefe Wunden beybringt.

Man giebt vor, daß der Dachs, wenn er von Jägern verfolgt wird, seine Vorderfüße auf den Kopf lege, sich wie eine Kugel zusammen rolle, und so, nach der Bären Art, von Höhen und Felsen herab stürze. Das Helle scheuet er dermaßen, daß er, wenn in kurzen Sommernächten der Tag ihn zu eilig überraschet, aus Furcht vor dem Tageslichte sich oft in hohle Bäume oder schlechte Fuchsbaue verbirgt; wie er dann auch nicht gern bey hellem Mondschein aus seiner Wohnung geht, und sich vor seinem eigenen Schatten fürchtet, mithin zu der Zeit lieber in dunkeln und düstern Orten weidet, oder seine Nahrung suchet. Er geht gemeiniglich des Nachts nach seiner Nahrung aus, sticht mit seiner spitzigen harten Nase auf den Hütungen und Wiesen in die Erde kleine Grübchen, fast wie die Frischlinge brechen, nähret sich von den Käfern in den Kuh- und Pferdemisthaufen, von Gewürme und allerley Wurzeln. Wo auch weiße Rüben in den Feldern stehen, da findet er sich ebenfalls dabey ein, imgleichen bey der Eichelmast, wovon er auch etwas, wiewohl wenig, mit nach seinem Bau nimmt. Im Herbste, um Martini, ist er am fettesten, und, wie ein Speckschwein, über seinen ganzen Leib mit Fett überzogen, da er dann schon nicht mehr alle Nächte auszugehen pflegt. Sobald es friert und zuwintert, bleibt er gar im Bau, kömmt weder Tag noch Nacht heraus, und zehret sein stark aufgelegtes Fett wieder vom Leibe. Er hat dazu unter dem Schwanze und über dem Weideloche, ein besonderes Saugeloch, welches gerade so weit und so tief ist, daß er seine Nase hinein stecken kann; und so nährt er sich, auf eine bewundernswürdige Art, die Wintermonate hindurch von seinem eigenen Leibe.

Das

Das Männchen findet man selten in Gesellschaft der Dachsin. Sie ranzen zu Ausgange des Novembers, oder im Anfange des Decembers, gehen wie andere dergleichen Raubthiere, 9 Wochen dick, und setzen im Februar 3, 4, auch wohl zuweilen 5 Junge. Bey heran nahender Heckzeit rupft die Dachsin vorräthiges Gras und Kräuter ab, und macht einen Bündel daraus, welchen sie zwischen ihren Pfoten bis in den Kessel ihres Baues schleppet, wo sie daraus für ihre Jungen ein bequemes Lager bereitet. Wenn diese ein wenig erwachsen sind, bringt sie ihnen zu fressen; dieses holt sie bloß des Nachts zusammen, und wagt sich zu solcher Zeit weiter als jemals, von ihrem Baue. Sie suchet Wespennester, und nimmt das Honig daraus, dringt in die Kaninchenhöhlen, fängt junge Hasen, Feldmäuse, Eidechsen, Schlangen, Heuschrecken, raubet Vogeleyer, und eilt mit ihrer Beute zu den wartenden Jungen, welche sie oft bis an den Rand ihres Kessels heraus lockt, um sie entweder zu säugen, oder ihnen zu fressen zu geben.

Die Jungen werden leicht zahm, spielen mit den kleinen Hunden, und laufen, wie diese, einer Person nach, die sie kennen, und die ihnen zu freffen giebt. Alt gefangene Dachse hingegen bleiben stets wild. Sie sind zwar weder boshaft, noch gefräßig, wie der Fuchs und Wolf, dennoch aber gehören sie zu den fleischfressenden Thieren. Sie fressen von allen, was man ihnen anbiethet: Fleisch, Eyer, Käse, Butter, Brod, Fische, Früchte, Getreide, Wurzeln, ꝛc. rohes Fleisch aber am allerliebsten, besonders Kaninchen, Kröten, Gänse, Hühner, und andere Vögel, welche sie erhaschen können, mehrentheils Käfer, Würmer und andere Insecten.

Diese Thiere sind von Natur sehr frostig. Wenn man einige derselben im Hause erzieht, kann man sie nicht von der Feuerstätte wegbringen; und oft kommen sie der Gluth so nahe, daß sie sich die Füsse verbrennen, welche ihnen schwer heilen. Auch sind sie der Krätze

stark unterworfen; und die Hunde werden gleichfalls davon angesteckt, wenn sie in ihren Bau kommen, wofern man sie nicht sogleich sorgfältig abwäscht.

Sowohl die Jäger, als fast alle von dem Dachs handelnde Schriftsteller unterscheiden einen Schweins-Dachs, Fr. Prpchin, und einen Hundsdachs, Fr. Chenin. Jener soll sich durch einen stärkern gelblichen Kopf, kürzere Nase und gebogeneres Gebiß, dieser aber durch einen weißen Kopf und Kehle, mit spitzig zulaufender Nase, auszeichen. Ueber diesen und andern zur Naturgeschichte des Dachses gehörige Puncte, kann man Hrn. v. Büffon, allgemeine Historie der Natur, nach der Käßnerschen Uebersetz. in 4to. IV. Th. 1 B. S. 59, fgg. und ebendess. Naturgeschichte der vierfüßigen Thiere, nach der Uebersetz. des Hrn. D. Martini in 8vo. B. IV, S. 123, fgg. und die von Letzterm am angef. O. angezeigten Schriftsteller, nachlesen.

Man sollte fast den Dachs nicht unter die Raubthiere rechnen, indem er sich auf das schnelle Laufen nicht viel verlassen kann. Wenn ein Mensch gut zu Fuße ist, kann er ihn gar wohl in seinem Laufe einholen; und ein Hase müßte sehr jung und schlecht beschaffen seyn, wenn er ihm zum Raube werden sollte. Man hatte aber doch an zahm erzogenen Dachsen wahrgenommen, daß sie ganz kleine Ferkel und junge Hüner gefressen haben, daher können sie auch an den jungen wilden Thieren, welche noch nicht fortkönnen, wie auch an jungen Federwildbret, dergleichen thun.

Die Dachse werden unter das kleine Weidwerk oder die niedere Jagd gezählet. Die Art und Weise, wie dieselben gefangen werden, ist verschieden. Die zu diesem Fange vortheilhafteste Jahrszeit, ist der Herbst, ungefähr gegen Martini, weil sie alsdann am fettesten sind. Man fängt sie entweder bey Nachtzeit, da man ihnen, wenn man ihre Geschleife in der Nähe weiß, und dieselben nach dem Holzobste, oder sonst, auf ihre Nahrung ausgehen, dabey aufpasset, und alsdann dieselben

ben heget, wozu aber gute, herzhafte und beißige Hunde und starke Rüden, die den einmal angepackten Raub nicht mehr verlassen, wie auch genugsam mit Gabeln und Prügeln versehene Leute, seyn müssen, die den Dachs anhalten, und seine Flucht verhindern können. Auf eine andere Art geschieht es bey Tage, da man ihre Geschleife durch die Dachshunde ausspüret, sie aus ihren Löchern treibet, und hernach mit Schleifen und Gabeln fängt. Oder sie werden gar ausgegraben. Hiezu gehören recht gute Dachshunde; und es ist gut, daß man 2 Hunde habe, und beständig ein Hund am Dachs bleibe. Wenn die Hunde (nachdem ihnen vorher die Halsbänder abgelöset worden, damit sie nicht in dem Bau an Wurzeln hängen bleiben,) in den Bau gelassen worden, leget man sich zu Boden auf den Bau, und höret den rechten Ort ab, wo die Hunde vorliegen, und gräbt alsdann auf die Hunde, daß man gedenket kurz davor zu kommen; denn so dicht leidet der Dachs den Hund nicht an sich; und muß der Einschlag die Quere auf die Röhre kommen, auch geräumig seyn, daß man sich darin umkehren kann. Das dazu benöthigte Grabezeug ist eine gute scharfe Hacke, ein Paar Spaten, eine Schippe, eine Axt und eine Zange. (Mit der Zange pflegt man ihn zu fassen, heraus zu ziehen und zu halten. Hiebey ist zu merken, daß man den Dachs mit der Zange bey dem untern Kiefer zu erwischen trachten soll; denn wo man den obern Kiefer mit der Nase in die Zange zwinget, stirbt er alsobald.) Sobald man auf die Röhren kömmt, muß man sich gleich hinter den Hunden hinzu machen. Denn sonst geschieht es wohl, daß der Dachs, wenn man ihm zu nahe auf den Hals kömmt, über die Hunde weggeht, und in dem Bau seine Retirade ferner suchet und müßte man alsdann von neuem wieder einschlagen. So geschieht es auch, daß, wenn die Hunde nicht recht scharf sind, der Dachs sich nur in einen Kessel setzt, und erwartet, bis man bald auf ihn ist; sodann geht er fort, und setzt sich erst an einem andern Orte nieder; wiewohl

wäre die erste Arbeit wieder umsonst. Auch geschieht es, daß sie, wenn die Hunde nicht scharf sind, und recht anhalten, öfters gar heraus kommen, und nicht sogleich wieder hinein kriechen. Insonderheit ist es schlimm, wenn man bald auf den Dachs ist, und die Hunde abgehen. Denn alsdann verliert (verkluftet) er sich, gräbt das Erdreich immer tiefer hinein, und scharret es hinter sich, versetzt sich also, und sitzt still, daß ihn die Hunde selten wieder finden. Der Grund davon ist dieser, weil der ganze Bau voll starken Geruches ist; und wenn er so verborgen still sitzt, sie ihn nicht auftreiben können; alsdann muß man, aller angewandten Mühe ungeachtet, leer wieder abziehen. Wenn man aber den Dachs aus dem Bau bekommen hat, leget man Holz quer über die Röhren, und decket selbige zu, daß das Erdreich nicht so häufig in die Röhren hinein falle, und wirft nachher alles Erdreich wieder darauf. Auf solche Art bleiben die Baue im Stande; denn sonst, wenn man die Baue so offen läßt, werden sie ruinirt, und die Dachse und Füchse ziehen sich in andere Reviere hinweg.

Die Dachse pflegt man auch mit der Haube lebendig zu fangen, oder mit Schlagbäumen, Eisen, Selbstgeschossen, Schleifen und andern Maschinen, sich ihrer todt zu bemächtigen.

Die Haube, welche deswegen auch Dachs-Haube genennet wird, Fig. 451, wird folgendergestalt gemacht. Man nimmt einen eisernen Ring, so weit, daß man fast eine Hand durchstecken kann. In und um den Ring fängt man mit starkem Bindfaden zu stricken an. Man strickt 10 Maschen in den Ring, und strickt also fort rings herum, dergestalt, daß allemal eine Masche zugenommen wird, bis die Haube 5 Fuß lang ist. In die letzten Maschen zieht man eine Leine, die ein Paar Klaftern lang ist. Die Maschen können in der Weite seyn, als wie die im Hasengarne. Dieser Hauben hat man 3 bis 4 Stücke. Wenn man nun den Dachs fangen will,

geht

geht man zum Bau des Nachts, wenn zu vermuthen ist, daß der Dachs außer dem Baue ist. Um ihn auch gewisser zu haben, setzt man sich wohl des Abends auf einen Baum über den Dachsbau, giebt Achtung, wenn der Dachs heraus kömmt, wartet ein wenig, bis man glauben kann, daß er eine Strecke vom Bau weg sey; steigt alsdann vom Baume, und leget in jede der gangbarsten Röhren eine Haube; stecket den Ring, so weit als möglich, in die Röhre; befestiget den weiten Theil mit spitzigen Heftlein auswendig um die Röhre, und bindet die Leine an einen Pflock an. Die Nebenröhren aber, welche man nicht mit Hauben belegen kann, müssen vorher schon zugemacht seyn. Alsdann suchet man mit dem Hunde den Dachs auf seiner Weide; ein Mann muß aber bey den Hauben bleiben. Wenn nun der Hund den Dachs findet, wird dieser sich alsbald nach den Bau retiriren, aber auch zugleich in die Haube fahren. Wären ihrer mehr als einer: so kann er, wegen des vorhin schon hinein gefahrnen Dachses, nicht in diese Röhre kommen, und suchet also die andere. Die Hauben ziehen sich zu; und so langet man sie bald mit der Haube heraus; sonst, wenn ihnen Zeit gelassen würde, zerbeißen sie die Haube, und wäre alsdann der Fang vergebens. Auf diese Art fängt man wohl 2 bis 3 Dachse auf einmal.

Weil öfters die Dachse, wie die Füchse ihre Baue sehr tief, oder unter großen Bäumen, Wurzeln oder Felsen haben, so daß sie also unmöglich auszugraben sind, oder wenn man sich theils die Mühe zum Ausgraben nicht nehmen will, theils auch keine dazu abgerichtete Hunde hat: so fängt man die Dachse in Schlagbäumen. Wo nämlich die Dachse ihre Winterbaue haben, oder wo man auch des Sommers spüret, daß junge Dachse zu den Bauen aus- und eingehen, daselbst macht man Schlagbäume vor die meisten und gangbarsten Röhren. Man schlägt nämlich vor eine Röhre 2 Stangen mit starken Haken, so daß sie tief in die Erde kommen, und

nur ein wenig heraus stehen. Sie können 3 Fuß lang seyn. Eine Stange kömmt so dicht, als er nur seyn kann, an die Röhre; die andere anderthalb Fuß weiter hinaus. Die Stangen werden aufwärts an beyden Seiten etwas behauen, daß sie oben einen etwas spitzigen Rücken aus der Erde stehen haben. Zwischen diesen beyden Stangen kömmt die Fallstange, welche 4 Fuß lang, und recht stark seyn muß, in der Mitte. An einem Ende der Fallstange werden 2 Pfähle, auf jeder Seite einer, und dahinter ein etwas breit gemachter Pfahl geschlagen. Das andere Ende der Fallstange richtet man 1 Fuß vor die Unterstangen hinaus. Daselbst werden, vor den Enden der Unterstangen, zwo Gabeln, 2 Fuß hoch, geschlagen. Auf die Gabeln wird ein Querstock geleget. Zwischen den zwo Unterstangen wird hinten ein Stock, von der Dicke eines Daumens, an dem Mittelpfahle mit einer Schnur angemacht, und geht der Stock, welcher die Zunge zum Stellen ist, so lang durch, daß er dem Fallbaum 3 Zoll vorgehe, und eine Kerbe darin sey. An den Fallbaum wird ein Kranz von einer Weidenruthe gedrehet, und hinter die Gabel gesteckt. Sodann nimmt man einen 1½ Fuß langen Stock, steckt ihn mit einem Ende in den Kranz, und leget denselben auf das Querholz. An einem Ende des Stockes ist eine feste Schnur, worein ein, 1 Fuß langes, Stellholz ist. Vorn in dem Fallbaume ist eine Kerbe oder Rinne gemacht. Stellet man nun den Baum auf, so drückt man an den durch den Kranz gesteckten Stock, da alsdann der Baum in die Höhe geht. Hierauf leget man die Schnur in die Rinne, und setzt das Stellholz unten an den Fallbaum mit dem längsten Ende, mit dem andern aber in die Kerbe der Zunge: so ist es aufgestellt. Geht nun der Dachs aus oder ein, so muß die Zunge wegstoßen; und alsdann drückt der Fallbaum herunter, daß er still halten muß, bis man ihn auslöset. Auf den Fallbaum leget man entweder schwere Stücke Holz oder

Steine

Steine, damit der Dachs, welcher eine ziemliche Stärke besizt, nicht darunter hervor dringen könne. Diese Schlagbäume aber werden im Vorrath und bey Zeiten gemacht, und können auch beständig davor bleiben. Vorn unter den Schlagbaum sezt man eine Stüze, damit sie das Aus- und Eingehen gewohnt werden; das Gewicht oder Schwere muß aber nicht darauf liegen, bevor die Schlagbäume aufgerichtet und gestellet werden: denn sonst werden sie krumm.

Endlich kann man auch die Dachse mit Eisen fangen. Hiezu nimmt man gute Tellereisen, und leget selbige vor die Röhren, Sie müssen aber in die Erde eingehauen, und wieder mit leichter Erde und Laub bedecket, das Eisen aber darf nicht verwittert, sondern nur mit Fichten- oder Tannenspizen, oder Eichen und Hasellaube, berieben werden. Das Eisen muß auch an eine Kette geleget werden, oder an eine Leine, die zwar etwas, aber nicht allzu weit, in den Bau hinein reiche, damit der Dachs sich mit dem Eisen zwar im Bau verbergen, aber doch nicht zu tief hinein kommen könne, daß man ihn hernach ausgraben müsse; denn sogleich gehen sie nicht auf das Eisen; man läßt es aber liegen, bis sie doch heraus müssen. Die vielen Nebenröhren vermacht man, daß sie dieselben nicht brauchen können, sondern aus diesem, wo das Eisen liegt, heraus müssen.

Da vorbeschriebene Schlagbäume und Tellereisen, auch zum Fange verschiedener anderer Thiere gebraucht werden; so werde ich deren Abbildung bey einer andern Gelegenheit liefern.

Das Dachsenfleisch läßt sich, wem es wegen seines süßlichen Geschmackes nicht eckelhaft ist, oder wo dieser durch Salz und andere gute Gewürze und Zurichtung demselben benommen worden, noch wohl genießen. Die Franzosen und andere Völker, die einen feinen Geschmack besizen wollen, halten eine Dachskeule mit Blumenkohl für etwas ganz vortreffliches; und die Hottentotten essen Dachsenfleisch mit einer Art kleiner Wurzeln ungemein gern.

Die Haut oder das Fell, gehört unter das gemeine Pelzwerk; es ist aber so dauerhaft fest, daß durchaus kein Regen oder Nässe durchdringen kann, und wird daher von den Sattlern und Täschnern gebraucht, Reisekästen damit zu beschlagen, auch Ranzen, Gewehrüberzüge, Jägertaschen und Fußsäcke daraus zu machen, imgleichen Kummetdecken und Hundehalsbänder davon zu verfertigen, auch die Büchsenschlösser damit zu verdecken.

Aus den Haaren werden Pinsel für die Maler und Vergolder gemacht; siehe unter Pinsel.

Das Dachsfett oder Schmalz, welches von den Gewürz- und Spezereyhändlern verkauft, auch zur Medicin in den Apotheken verbraucht wird, ist als eine gute innerliche Heilsalbe für die gebrochenen Glieder berühmt. Aeußerlich warm angestrichen, oder in einem Klystier applicirt, soll es in den vom Stein herkommenden Nierenschmerzen eine lindernde Kraft äußern. Es dient auch den Lahmen, Schwachen, und Podagristen, sonderlich mit Fuchs- oder wilden Katzenschmalz vermischt; imgleichen für Schrunden der Brüste. Man kann auch das Dachsschmalz als eine Pferdeschminke gebrauchen; denn, wenn man einem Pferde die Haare ausraufet, und die unbeharrte Stelle mit halb Dachsschmalz und halb ungeläutertem Honig bestreicht, so wachsen weiße Haare darnach. Auch soll es, gleich dem Bärenschmalze, einen grauen Bart und die Haare wachsend machen.

In der Medicin brauchte man vormals den ganzen Dachs, den Schweiß (das Blut), das Fett, das Gehirn, die Leber, die Galle, u. s. w.

Der Landmann pflegt, wie Hr. Past. **Sprenger**, in seinem Unterricht für den Land- und Bauersmann, a. d. J. 1772, S. 11, bemerkt) von dem Dachse auch Zeichen der noch bevorstehenden Winterkälte herzunehmen. Denn, ist es auf Lichtmeßtag (d. 2. Febr.) schön und hell, so bleibt der Dachs in seinem Bau, weil er spüret, daß noch Winterkälte bevor stehe; ist aber das

Wetter

Wetter ungestüm, mit Regen und Schnee vermengt, so kriecht er hervor, und fürchtet keine Kälte mehr.

Dachs, (Stink-) Chincha; siehe oben S. 68.

Dachs-Eichel, siehe unter Eichel.

Dachs-Finder, siehe Dachs-Hund.

Dachs-Grau, siehe unter Grau.

Dachs-Haube, siehe oben, S. 630, f.

Dachs-Hund, Dachsfinder, Dachskriecher, Dachs-Schliefer, Dachswürger, (im gemeinen Leben auch Dachs, Dächslein, Tächsel,) Fuchshund, L. Taxinus, Vestigator cuniculatius; Canis familiaris vertagus, pedibus curvatis, trunco longo, sæpius variegato *Linn.* Fr. Basset, eine Art kleiner starker Hunde, mit einem langen schmalen Leibe, und kurzen eingebogenen Füßen, welche zur Dachsjagd gebraucht werden, dieses Thier in seinem Baue aufzusuchen. Wegen seiner Aehnlichkeit mit einem Hunde an der Schnauze und an denen Zähnen, wird er der Hundsdachs genannt, zum Unterschiede der Art Dachse mit einem größern Leibe, längern Kopfe und längerer Nase, welche der Schweinsdachs genannt wird; welcher Unterschied aber nur bloß zufällig ist. Es sind dieses wohl die kleinsten Jagdhunde, müssen aber doch die beherztesten seyn, weil sie unter der Erde in die Baue und Röhren müssen, welche oft so enge sind, daß sie sich kaum hinein zwingen können, doch aber dabey auch so geschickt sind, daß sie sich wieder heraus zu finden wissen. Sie haben niedrige, etwas eingebogene Füße, damit sie desto besser im Kriechen und Schliefen fortkommen können. Sie sind von allerley Farben, doch meistens braun, Otterfarbig oder schwarz, mit rothen Flecken auf der Brust, über den Augen und unten an den Füßen; einige pflegen auch weiß und schwarz, weiß und falb ꝛc. unter einander zu seyn. Sie haben kurze und glatte Haare. Es giebt noch eine andere Art, welche gerade Schenkel haben, aber flockhärig sind, wie die

Wasser-

Wasserhunde. Die krummbeinigen Dachse, Fr. Basset à jambes tors, gehen lieber in die Geschleife, und sind auch zum Dachsfange darum besser, weil sie länger unter der Erde aushalten können. Die Dachshunde mit geraden Schenkeln, Fr. Basset à jambes droites, laufen besser über der Erde, und gehen mit strengern Anfall in die Geschleife. Weil sie aber wieder den Dachs gar zu hitzig sind, und sich daher bey ihm gar bald abzumatten pflegen, müssen sie desto eher wieder heraus, frischen Athem zu schöpfen.

Ehe die Dachshunde ein Jahr alt sind, haben sie noch nicht recht Herz, in die Baue einzukriechen. Man pflegt sie daher zuerst an zahme Katzen, und sodann auch, wo möglich, an lebendige Füchse und Dachse anzuhetzen, da sie alsdann dreist zu werden anfangen. Noch besser aber ist es, wenn man sie nachgehends an einen Dachsbau bringt, und einen alten abgerichteten Hund hinein fahren läßt; wenn nun derselbe etwas gefunden hat, und alsdann vorliegen und anschlagen wird, muß der junge Hund solches anhören, und hiezu aufgemuntert werden. Ist nachher der Dachs ausgegraben oder sonst lebendig gefangen worden, muß man ihm die Fänge (Zähne) ausbrechen oder abkneipen, damit er den abzurichtenden jungen Hund nicht zu scharf angreifen, und dieser dadurch das Herz, ein andermal wieder anzugehen, nicht verlieren möge. Sodann muß man den Dachs in eine von Bretern verfertigte und mit Erde beschüttete Röhre laufen lassen, den Hund aber, nachzukriechen, anhetzen, und zum frischen Angriff aufmuntern. Damit auch ein solcher junger Hund desto begieriger werde, muß man ihm nicht allein freundlich zusprechen, und nicht mit Gewalt hinein stecken, sondern auch durch gegebenen Schweiß hiezu genossen machen.

Die Dachshunde werden von einigen auch als Stäuberhunde gebraucht, um die Hasen und Füchse, welche sich während der Jagdzeit verkriechen, auszustäubern, oder die

die Iltisse und andere schädliche Thiere damit auszuspüren und auszugraben. Man hat auch große starke Dachshunde, womit man im Herbste, bey Nacht, den auf die Nahrung gehenden Dachs, wenn er von den Spürhunden aufgetrieben worden ist, zu hetzen und zu fangen pflegt.

Dachs-Kriecher, Dachsschlieser; siehe den vorhergehenden Artikel.

Dacht, siehe Docht.

Dacra siehe unter Decher.

Dactyle, siehe Dattel.

Dactylis L. siehe Hunds-Gras.

Dactylitis, eine Gattung Osterluzey; s. Th. II, S. 394.

Dactylonomia, siehe Finger-Rechenkunst.

Dactylus, ein Dattelkern; siehe Dattel.

Dactylus idæus, siehe Belemnit.

Däbel, ein Fisch; siehe Alant.

Dächer, siehe Dach.

Dämlein, Dämling; siehe Dambirsch.

Dämmen. 1) Einen Damm machen, sofern Damm das Steinpflaster bedeutet; in welchem Verstande dieses Wort nur im gemeinen Leben üblich ist.

2) Vermittelst eines Dammes einschränken, zurück halten. a) Eigentlich, da es von dem Wasser gebraucht wird, wofür im Hochdeutschen doch das Wort stämmen üblicher ist. b) Figürlich, unterdrücken, bändigen; in welcher Bedeutung dieses Wort nur im Oberdeutschen gehöret wird. Im Hochdeutschen braucht man dafür das Frequentativum dämpfen.

Dämmerig, dämmernd, ein wenig hell, ein wenig dunkel. Es wird schon dämmerig, es fängt an dunkel zu werden. Als ein Nebenwort kömmt es seltner vor. Doch sagt man zuweilen im gemeinen Leben dämmeriges Wetter, trübes, nebeliges Wetter. Siehe den folgenden Artikel.

Dämmern, mit dem Hülfsworte haben, dämmerig seyn, so im gemeinen Leben nur als ein unpersönliches Zeitwort

Wort üblich ist, und von dem Anfange und Ende der Finsterniß nach dem Untergange und vor dem Aufgange der Sonne gebraucht wird. Es dämmert schon, d. i. es fängt schon an dunkel zu werden, imgleichen des Morgens, es fängt schon an Tag zu werden. Es wird bald dämmern.

In der höhern Schreibart der Neuern wird dieses Wort zuweilen auch persönlich gebraucht. Der Abend dämmert schon am stillen Horizonte herauf. In welcher Gattung besonders das Mittelwort dämmernd üblich ist.

Dämmerung, das Hauptwort von dem vorigen Zeitworte; der Zustand des Lichtes, da dasselbe mit Dunkelheit vermischt ist, welcher Zustand durch die Brechung der Sonnenstrahlen in dem Dunstkreise verursachet wird. S. Abend-Dämmerung. Morgen-Dämmerung.

Ehedem sagte man auch die Dhemar, die Demere und die Demmerniß. Im Niedersächsischen heißt die Dämmerung auch die Ucht, der Dagering, das Schemern, die Schemerung, Zweylichten u. s. f.

Dämpfen, finster machen, in das Dunkele einsperren; ein nur bey den Jägern und Vogelstellern übliches Zeitwort. Einen Vogel dämpfen oder eindämpfen, ihn in einem finstern Behältnisse aufbewahren, bis man ihn auf dem Vogelheerde braucht, damit er alsdann stärker pfeife oder locke; welches auch verhalten genannt wird.

Dieses sonst ungebräuchliche Wort stammet noch unmittelbar von dem alten dam, dim, dunkel, ab.

Ferner heißt Dämpfen, ersticken. Siehe Dampf. Figürlich 1) mildern, von dem Tone, bey den Tonkünstlern; 2) unterdrücken, den Ausbruch einer Sache hindern. Ein Feuer dämpfen. Der Aufruhr ist noch nicht gedämpft. Sein Hochmuth wird schon gedämpfet werden.

In den Küchen, in einem verschlossenen Gefäße, mit Zurückhaltung des Dampfes langsam kochen, im Nieders. stoven, schmoren. Das Dämpfen des Fleisches, Fr. Daube, oder das Zurichten des Fleisches *à la daube*, ist nichts anders, als ein Kochen in fest verschlossenen Gefäßen, welche man mit Teige verklebet, damit

damit nichts von den den Dünsten des Fleisches verfliegen könne. Die solchergestalt zurück gehaltenen Dünste wirken durch Hülfe der Hitze in das Fleisch, verursachen eine große Trennung seines Zusammenhanges, und erweichen dessen Fäserchen sehr, daher auch das Fleisch durch das Dämpfen ungemein saftig und schmackhaft wird. Die Gewalt der Hitze und der Dünste in einem verschloßnen Gefäße ist so groß, daß man so gar Knochen darin weich machen kann, wie die Versuche mit der papinianischen Maschine erweisen. Es ist also leicht zu erachten, wie sehr man dem Fleische zusetze, wenn man es dämpfet. Ein großer Theil seines Fettes, alle Brühe, der Dunst und die meiste Gallerte wird mit Gewalt aufgelöset, aus dem Fleische heraus getrieben, und in die kräftige Brühe gemischet, da unterdessen das Fleisch mehrentheils so weich gekocht und ausgemärgelt ist, daß man nichts, als die trocknen Fäserchen davon, in der guten Brühe übrig behält. Man darf nicht glauben, daß deshalb die Brühe von gedämpftem Fleische viel nahrhafter wäre, als eine andere gute gekochte Fleischbrühe. Die Gallerte, welche sie kleberig macht, das Fett, welches darin fließt, und der feine flüchtige Dunst, welcher sie schmackhafter macht, alle diese Dinge thun weniger zur Ernährung des menschlichen Körpers, als man sich einbildet. Eine solche gedämpfte Speise heißt Fr. Etuvée.

Dämpfer, ein Werkzeug, die Lichter damit auszulöschen ein Löschnäpfchen, und so fern man in den Kirchen dazu ein an einem Stabe befestigtes Horn gebraucht ein Dampfhorn, Löschhorn, Lichthorn, Lichthütchen, Fr. Eteignoir.

Dämpfig, wird von Pferden gesagt, die mit dem Dampfe, d. i. der Engbrüstigkeit, behaftet sind. S. Dampf.

Dämpfigkeit, siehe eben daselbst.

Dängeln, siehe Dengeln.

Dänische Acker-Academie. Von dieser vom würdigen Hrn. Probst Lüders, zu Glücksburg gestifteten Ackeraca-

demie,

demie, welche im Jahre 1762 die königl. Bestätigung erhielt, findet man in folgenden Schriften hinlängliche Nachricht:

Kurze Nachricht von der Generalversammlung der Dänischen Ackeracademie, die den 13. Jul. 1762 auf Glücksburg gehalten worden, abgefasset von einem Mitgliede derselben, (Hrn. P. E. Lüders) Flensb. 1762, 4. 1 B. st. auch im 94., St. der Hamb. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1762, S. 766—771, und im 18. St. des Alton. gel. Merc. a. d. J. 176., S. 159, f.

Eb. dess. Abriß von seinem gemachten Plan zur Verbesserung des Ackerbaues, von dessen ausgestandenen Schicksalen, und von der durch seine Bemühungen aufgerichteten königl. dänischen Academie, in einem Schreiben an Hrn. D. Jo. Ulr. Pauli, st. in. Pauli gemeinnütz. Correspondence, I. Th, 16. St. v. 28. May 1766, S. 123—128.

Eb. dess. Nachricht von seiner im Ackerwesen erlangten Erfahrung, st. eb. das. 36 und 37. St. S. 281—295.

Eb. dess. Auszug des Protocolls von der Versammlung der königl. dänischen Ackeracademie, gehalten zu Glücksburg, d. 14. Jul. 1766, st. eb. das. 38 und 39. St. S. 301—306.

Die königl. dänische Ackeracademie, wie sie nach ihrem Sinn, Art, Ordnung und Zweck am Stiftungstage den 13. Jul. 1762. entworfen worden, nunmehr ans Licht gestellet von einem Mitgliede derselben. Flensb. 1763, 4. 19 B.

Erzählungen und Geschichte der königl. dänischen Ackeracademie, bis auf den Schluß des 1766sten Jahres. Flensb. 1767, 4. 9 B.

Dänische Handlungs-Compagnie, vermittelst deren sich die dänische Handlung und Schifffahrt, seit 160 Jahren in alle Theile der Welt ausgebreitet hat, sind jetzt: 1. Die asiatische oder ostindische Compagnie, welche die älteste und vornehmste ist; siehe ostindische Compagnie in Dänemark.

2. Die afrikanische Handlungsgesellschaft, welche erst 1755 bestätiget wurde, und eine geraume Zeit lang aus 500 Actien, jede zu 500 Rthlr. bestand. In der Mitte des 1766. Jahres aber hat diese Compagnie eine etwas andere Einrichtung bekommen, indem der Fond von 130000 Rthlr. in 130 Actien, jede zu 1000 Rthlr., vertheilt, und der Compagnie durch eine königl. Octroy v. 9. Sept. viele beträchtliche Freyheiten ertheilet wurden.

3. Die 1747 gestiftete königl. octroyrte allgemeine Handelscompagnie, deren Hauptzweck ist, die Waaren

der

der an der Ostsee gelegenen Länder nach Frankreich, Spanien, Portugal und Italien zu führen. Sie hat zugleich ein ausschließendes Privilegium über den Handel nach Grönland und den dasigen Wallfischfang, und führt die Negern aus Guinea nach den königlichen Inseln in Amerika. Sie besteht aus 1000 Actien, deren jede anfänglich auf 300, im J. 1757 aber auf 500 Rthlr. gesetzt wurde. Unter ihrer Aufsicht steht auch der Handel nach der Levante, zu dessen Beförderung 500 Actien, jede von 500 Rthlr., errichtet wurden. Sonst befindet sich auch zu Kopenhagen,

4. eine octroyrte Seeassecuranzcompagnie, deren Gewinn von 9 bis 10 gestiegen ist.

Von den ehemaligen, nunmehr aber aufgehobenen westindischen und guineischen, isländischen und grönländischen Compagnien, werde ich an andern Orten handeln.

Dänische Handschuhe, siehe unter Handschuh.

Dänische Jagd-Tücher, siehe unter Jagd-Zeug.

Dänisches Indigenat-Recht, siehe Incolat- und Indigenat-Recht.

Däumling. 1. Im gemeinen Leben, ein aus einem Handschuhe ausgeschnittener Daumen, imgleichen ein jeder Ueberzug über einen beschädigten Daumen; Nieders. Dümeling.

2. In dem Berg- und Mühlenbau, kleine Hölzer an den Pochstämpeln, vermittelst deren die Daumen oder Hebarme an der Daumenwelle die Stämpel in die Höhe heben.

In einigen Gegenden werden auch die Kämme eines Kammrades Däumlinge genannt.

Dazen, Decem; siehe Zehend.

Daffent, Daffet, siehe Taffet.

Dagering, siehe Dämerung.

Dagger, Daggert; s. Th. V, S. 361, und unter Juchten.

Dague, siehe Dolch. Messer. (Schwing)

Dagues, das erste Gehörn eines zweyjährigen Hirsches; siehe Spieß.

Daguet, Spießhirsch: s. eben daselbst.

Dahlbord, in dem Schiffbau, die Lehne an der Gallerie; imgleichen das Aeußerste an der Schiffsverkleidung, die oberste Einfassung des Schiffes, welche das Verdeck umgiebt; das Plattbord; aus dem Niederf. und Holländ. daal, niedrig, unten.

Dahl-Leitel-Röhren, siehe unter Drachen Köpfe.

Dahle, siehe Dohle.

Daim-, Daine; siehe Damhirsch.

Daintiers, siehe Hirsch-Hoden.

Dais, siehe unter Himmel.

Dalepon, heißt, bey den französischen Blumisten, eine ziegelfarbige Tulpe, deren Grundfarbe schwarz ist.

Dalon, siehe Speygatt.

Dalwitzer Bier, siehe Th. V, S. 28.

Damas, siehe Damast.

Damascener. Dieses Wort ist von dem Namen der Stadt Damascus in Syrien abgeleitet, und wird verschiedenen Hauptwörtern vorgesetzt, den Ort ihres Ursprunges anzudeuten, wie nachstehende Artikel besagen.

Damascener Arbeit, die Bearbeitung des Eisens und Stahles auf türkische Art, da man demselben nicht nur eine besondere Härte, sondern auch eine flammige Gestalt zu geben, und goldene und silberne Figuren in dasselbe einzulegen weiß, welche Kunst durch die Kreuzzüge aus Damascus in Europa bekannt worden ist. Das auf solche Art zubereitete Eisen und Stahl, werden Damascener Eisen und Stahl, Fer ou Acier de Damas, oder Acier damasquine; die aus solchem Stahle verfertigten Degen- und Säbelklingen, Damascener Klingen; das Eisen oder den Stahl flammig ätzen, auch mit Gold und Silber auslegen, damasciren, Fr. damasquiner, und die Verfertigung solcher Arbeit, imgleichen die flammige Gestalt, welche in solche Arbeit eingeätzet wird, die Damascirung, Fr. Damasquinerie, Damasquinure, genannt.

Der

Der eigentliche Damascener, oder von den Türken zu Damascus zugerichtete Stahl ist überaus fein und hart, und doch nicht so spröde, daß er springe, sondern Hieb, Schuß und die härteste Materie thut ihm nichts. Mit den davon gemachten Säbeln, Degen, Hirschfängern, Messern, und andern Sachen, kann man in Eisen ohne Scharten hauen, schneiden und graben; ja, man kann Gold und Silber darauf, wie auf einem Probierstein, streichen. Die aus selbigem gemachten Flinten, Stuzer und Pistolenläufe, ziehen und schießen die Kugeln und das Schrot sehr zusammen. Die daraus verfertigten Küraſſe sind leichter, als die andern, und schußfrey. Es kann auch darauf schöne flammige Aetzung angebracht, und ihnen dabey ein schönes Wasser gegeben werden. Es ist endlich auch das ächte Damascener Eisen parfümirt, und riecht schön. Da nun insonderheit die Damascener Klingen, Fr. Lame d'epée damasquinée) wegen ihrer unvergleichlichen Härte sehr hoch gehalten wurden: so fiengen unsere Stahl- und Eisenfabrikanten in Deutschland an, da es uns an vielen Orten nicht an dem schönsten Eisen und Stahle gebricht, der Sache nachzuforschen, und selbst die Kunst zu erfinden. Ein geschickter Klingenschmied zu Solingen, im Herzogthume Berg, Peter Simmelpuß, war so glücklich, endlich dieses Damascener Eisen vollkommen nachzumachen, und daraus die schönsten Klingen, Flintenläufe und Küraſſe zu verfertigen; und daher trifft man nunmehr in Solingen das schönste Damascener Eisen an. Auch hat man es zu Carlsbad, in Böhmen, in der Damascener Arbeit weit gebracht.

Die türkischen Säbel haben unten an der Klinge einen halben Mond, oder auch Sonne, Mond und Sterne; sind an der Spize breit, nicht sehr lang, schwer in der Faust, von dickem Rücken, und kurzer Angel, weil ihr Griff zwo Schalen von Holze, Elfenbein ꝛc. hat. Sie haben keinen Handbügel, sondern zwo Federn, die im Mundstücke einschliessen. Die Klingen sind nicht biegsam, weil sie nur zum Hiebe gemacht sind, und je er-

halten ihre Unbiegsamkeit, wie man vorzugeben pflegt, nicht davon, daß man sie wohl gehärtet hat, sondern vielmehr von ihrer Dicke selbst; und vermöge dieser dicken Fläche sind sie eben geschickt, eiserne Nägel ohne Scharten zu zerhauen. In der That muß man ihre geringe Brüchigkeit, ihr steifes Wesen, ihre Dauer, und alle ihre vorzügliche Eigenschaften, gerade umgekehrt von ihrer schwachen Härtung herleiten; denn sie bleiben nach dem Abschleifen, wenn man sie biegt, krumm. Besonders unterscheiden sich unter den türkischen Säbelklingen die von Damascus mit ihren flammigen Verzierungen, welche bald nach der Länge, bald nach der Quere, die Klinge durchlaufen, und aus krausen Wellen, oft wie an gewässerten Seidenzeugen, bestehen. Man hält sie für desto schöner, je kürzer diese Adern sind, welche nicht bloß in der obern Fläche stecken, sondern durchweg fortlaufen. Man kann indessen diese Adern zwar abschleifen; weil sie aber in die ganze Masse des Stahles gleichsam mit eingewirkt sind, so lassen sie sich auch durch Aezwasser wieder zum Vorschein bringen. In Solingen und andern Orten, pflegt man diese Damascirung nur auf der Oberfläche der Säbel anzubringen, und, wie ich nachher zeigen werde, mit Vitriol und Kalk Wellen zu ziehen, welche aber den türkischen ganz unähnlich sind, weil sie gar zu regulär gewässert, bläulich, und zu dicht angebracht werden; wie dann auch diese Verfälschung vergeht, so bald der Rost die Klinge zu benagen anfängt, und man sie schleifen und poliren muß. Man wählt dabey überhaupt nur leichte Säbelklingen zum Damasciren, da der Türken ihre hingegen schwer und dick sind.

Man hat über die Ursachen der ungemeinen Härte der türkischen Säbelklingen bisher eine Muthmaßung gehabt, welche von der Wahrscheinlichkeit nicht sehr weit entfernt zu seyn scheint. Es stellt sich nämlich der berühmte Stahl vor, daß die Damascener Klingen halb aus Stahl und halb aus Eisen gemacht würden, indem man in der Türken Eisen und Stahl glühend zusammen winde, und nach allerley Richtungen durch einander schweiße; wenigstens entständen, wenn man mit Stahl und Eisen also verführe, eben also geschlängelte Adern und Flammen, welche völlig das Ansehen einer Damascirung hätten. Man kan sich freylich wohl vorstellen, daß diese Vermischung des Stahles den Mangel der Zerbrechlichkeit, worauf vornämlich die Ehre von Damascus ankömmt, begreiflich mache; es kann nämlich der also mit Eisen durchschweißte Stahl dem beygemischten Eisen einen Theil seiner Härte mit abgeben. Wenn man nun seine Vermuthungen noch etwas weiter treibt,

so

so kann man sich auch noch ein vortreffliches Härtewasser vorstellen, worin sie ihre Klingen ablöschen, wodurch Stahl und Eisen einen gleichen Grad der Härtung bekommen, um zu türkischen Klingen zu werden. Herr v. Justi schlägt daher das öftere Untereinanderschweißen des Stahles dazu vor, indem dieses viel dazu beytragen müßte, die Sprödigkeit des Stahles zu mindern, und das beygemischte Eisen zu durchfeilen.

Es läßt sich aber darüber folgendes einwenden. Wenn es an dem ist, daß die Türken Eisen und Stahl oft zusammen schweißen: so bleibt noch immer die Bedenklichkeit übrig, daß an diesen Klingen eine Stelle Eisen, und die andere Stahl seyn muß. Dieses aber streitet wider die Erfahrung an ihren Säbeln, ob sich gleich die Farbe der schwarzen und weißlichen Flammen dadurch erklären ließe; denn es haut sich keine einzige Stelle schartig. Diese Ungleichheit in dem Grade der Härte, welche Eisen und Stahl unterscheidet, würde beyde Metalle in der Härte noch mehr ungleich machen. Es muß daher wohl eine andere Ursache von der Härte und Unzerbrechlichkeit dieser flammigen und ungeflammten Säbel vorhanden seyn. Die Türken haben keine Stahlhütten, wie die Europäer, sondern sie sehen sich genöthigt, allerley alten verbrauchten Stahl aus Ungarn, und andern Gegenden, aufzukaufen. Diesen im Feuer schon zum zweytenmal erweichten und abgelassenen oder wenigstens ungehärteten Stahl schweißen sie, aus Noth, aus einer Menge ungleich reifer Stücke zusammen, davon die noch unreinen Adern sich mit den bessern vermischen, und die gebrochenen Wasserwogen vorstellen, welche, bald der Länge, bald der Quere nach, in der Klinge fortlaufen. Man kann sich also vorstellen, daß diese Klingen beynahe aus so vielen Stücken alten Stahles bestehen, als sich Adern zeigen; und man weiß, daß ein öfteres Ausschmieden und Schweißen, oder eine Menge Stücke Stahl, das Zerspringen besser verhindern, als wenn eine Sache aus einem einzigen Stücke Stahl gemacht wird.

Was die große Härte der Damascener Säbel betrifft, die sie nicht biegen und schartig werden läßt, ferner ihre ausnehmende Geschmeidigkeit, die sie nicht im Hiebe auf Eisen zerspringen läßt: so habe ich mich bereits über diesen Punct erklärt. Nämlich, sie sind ganz und gar ohne Härtung, weil sie, dünn geschliffen, krumm stehen bleiben; und eben deswegen macht man sie dick und schwer, um mit Nachdruck niederzufallen, steif zu bleiben und einzudringen. Indessen müssen sie ihren Klingen doch zuletzt eine durchgängige Härte geben. Man er-

zählt, daß sie die Klingen neunmal glühend machen, und in frischem Gemsenblute ablöschen. Andere behaupten, daß sie dieselben in einer kalten Zugluft härten, oder bey ihren Feueressen in den kalten Windtrichter stecken. Mich dünkt aber, daß diese Erkältung nicht schnell genug, und bis zur Mitte der glühenden Klinge nicht tief genug durchdringen werde, sondern nur die Oberfläche zusammenziehen müsse. Durch allmähliches Ablöschen aber wird kein Stahl recht hart.

Der so genannte Damast, oder die flammige Aetzung, wird in Europa den Klingen folgendergestalt gegeben. Man reibet die vorher wohlpolirte Klinge mit Kalkmehl ab, nimmt nachher mit Wasser vermischten Kalk, reibet solchen auf der Hand wohl unter einander, berührt darauf die Klinge hin und wieder flecken- und flammenweise, dünn und dicker, damit, und läßt endlich alles an dem Feuer, oder an der Sonne, trocken werden. Hierauf läßt man Vitriol in Wasser auflösen, und streichet selbiges darüber. Wo nun gar kein Kalk, oder nur sehr dünn, hingekommen ist, da wird es schwarz, stark und schwach. Nach einer kleinen Weile wäscht man alles mit Wasser sauber ab: so ist das Damasciren geschehen. Man kann auch das ausgegangene Wasser wieder sichtbar machen, wenn man die Klinge mit Schmergelpulver und Oehl poliret, im Kalke wieder abreibet, hernach aber Citronensaft nimmt, und Schusterschwärze, welche aus Vitriol gemacht ist, darunter mischet, und die Klinge damit über und über benetzet, da dann die Flecken wieder hervor kommen.

Das Parfümiren geschieht auf folgende Weise. Man nimmt 8 Gran grauen Ambra, 6 Gran guten Bisam, 4 Gran unverfälschten Zibeth, reibet es mit Zuckercand in einem gläsernen Mörser wohl unter einander ab, und thut hernach von dem ausgepreßten Behenöhl dazu, vermischt es wohl, und hält die Klinge über ein gelindes Kohlfeuer, so nicht rauchet noch stinkt, damit sie wohl erhitze. Alsdann trägt man mit einem

Schwam-

Schwamme die erwähnte Mixtur auf, und zwar nur ein einzigesmal: so bleibt der Geruch beständig darin.

Einige erfordern auch noch zur Damascener Arbeit das Aus- und Einlegen mit Gold und Silber. In dieser Absicht schneidet man mit einem Feilenmesser, womit man sonst die kleinen Feilen schneidet, die Figuren in das Eisen, welches man damasciren will, und klopfet hernach in das Eingeschnittene einen Gold- und Silberdraht, arbeitet die Ränderchen der Ritze etwas über den Draht, verschneidet und vergleicht alles sauber; wiewohl man diese Arbeit auch durch Aetzen verrichten kann.

Auf die bisher beschriebene Art wird nicht allein der Stahl damascirt, sondern auch von vielen deutschen und französischen Schwertfegern, Schlossern, Sporern, Waffenschmieden, und andern Eisen- und Stahlarbeitern, allerley künstliche Arbeit an Degenklingen, Degengefäßen ꝛc, wie auch ganze Küraſſe und Harnische, daraus gemacht. Man kann auch alte Damascener Klingen sehr wohl brauchen, allerley andere Eisen und Stahlarbeit damit zu belegen. Sonderlich lassen sich die Plätmühlen, zum Gold- und Silberdrahtplätten, davon vortrefflich machen; nur muß man behutsam damit umgehen; denn allzu große Hitze macht es ganz brüchig, wenn es kalt wird; daher muß es allmählich heiß, und nur so glühend werden, daß es zur Goldfarbe komme. Man muß auch das Feuer nicht auf Asche, sondern auf gekochten und mit Wasser abgelöschten Gyps, machen; sonst wird es im Schmieden voller Bläschen, springt ab, und wird Hammerschlag.

Das Damasciren der Flinten- Pistolen- und Büchsenläufe, geschieht folgendermaßen. Gewöhnlich nimmt der Rohrschmied auf den Fabriken zu den Platinen eines solchen Laufes zugleich graues (hartes) und weisses (weiches) Eisen und Stahl, legt die dünnen Stangen dieser Metalle nach der Länge zusammen, und windet sie nach dem Zusammenschweißen. Das gewundene

Stück Metall schmiedet er wieder platt, schlägt es zusammen, windet es von neuem, und wiederholt diese Arbeit einigemal, ehe er daraus eine Platine schmiedet. Diese wird endlich, wie alle übrige Platinen zusammen geschweißt, und in ein Rohr verwandelt. Weit feiner aber ist die Damascirung, oder, mit dem Büchsenmacher zu reden, der Damast, wenn das ganze Rohr aus aufgewickeltem Drathe zusammen geschweißt ist. Man nimmt nämlich einen alten Flintenlauf, und umwickelt ihn, etwa nach der halben Länge des künftigen damascirten Rohres, mit feinem ausgeglüheten Drathe; denn die Verwicklung dehnt sich, wie leicht zu erachten ist, beym Zusammenschweißen aus. Auf jede Lage werden, nach der Länge, einige stärkere Enden Drath gelegt, damit die Lagen nicht aus einander fallen. Eine Person wickelt den Drath um den Dorn, und eine andre staucht ihn mit einem Stämpel gegen den Dorn fest an. Diese Arbeit wird so lange fortgesetzt, bis der umgewickelte Dorn mit dem Drathe etwa so dick ist, als der Schenkel eines ausgewachsenen Mannes. Alsdann übergiebt man die Verwicklung des Drathes einem geschickten Rohrschmiede auf der Gewehrfabrik, der den Drath bis zur Schweißhitze bringt, und ihn erst auf einem starken, zuletzt aber auf einem calibermäßigen Dorne zusammen schweißt. Der Drath muß aber wenigstens zwanzigmal in die Gluth gebracht werden, ehe er sich völlig zusammen schweißen läßt. Die geringste Damascirung entsteht alsdann, wenn man um einen schwachen Lauf, der eine Hülse heißt, Drath wickelt, oder um denselben eine dünne Platine von der ersten Damascirung schlägt, und beydes auf dem Rohre anschweißt. Allein, die Adern des damascirten Rohres fallen erst alsdann in die Augen, wenn das Rohr gebeizet ist. Man bedeckt es daher in einem hölzernen Troge völlig mit Essig, Vitriol, verfaulten Citronen, und Scheidewasser, und läßt es in dieser Beize so lange stehen, bis sich die Adern zeigen. Das

Eisen

Eisen läuft aber in der Beize roth an, und daher muß man es abwaschen, wenn sich die Adern zeigen sollen.

Es giebt zwar noch eine Damascirung; sie verschwindet aber beym Gebrauch des Rohres völlig wieder, und verdient daher kaum genannt zu werden. Das Rohr wird mit Wachs überzogen, und die Adern werden mit dem Grabstichel auf dem Rohre ausgegraben. Die gedachte Beize dringt in die gravirten Züge ein, und vertieft sie. Das Rohr wird schon vor dem Beizen völlig polirt.

Damascener Eisen und Stahl, s. den vorhergehenden Artikel.

Damascener Pflaumen, siehe unter Pflaumbaum.

Damascener Rose, siehe unter Rose.

Damascener Traube, siehe unter Weinstock.

Damasciren, damascirt, Damascirung; siehe oben, S. 642.

Damasine, heißt, bey den Blumisten, eine sehr schöne fleischfarbige und weiße Anemone, mit sehr reinen Streifen.

Damasé, siehe Damast.

Damasonium, siehe Arnica.

Damasquette, eine Art venetianischer Damast; siehe unter Damast.

Damasquin, ein Gewicht; siehe Rotte.

Damasquiner, Damasquinerie; s. Damascener Arbeit.

Damassé, siehe Damassirt, und Damastleinwand unter Damast.

Damassin, eine Art Franzdamast; s. unter Damast.

Damassirt, nach Damastart gemacht, Fr. damassé, wird von einer nach Art der Damaste zugerichteten Leinwand gesagt, wenn dieselbe Blumen, Landschaften und andere dergleichen Dinge vorstellet. Wenn man aber von einem seidenen Zeuge sagt, daß er damassirt, oder auf Damastart gemacht, sey: so versteht man eine solche Art von Zeugen darunter, die auf der einen Seite wie Damast aussieht, und auf der umgekehrten ganz gleich ist.

Auf Damastart verarbeitetes wollenes oder leinenes Zeug, heißt Fr. Damassure.

Damast, (im Oberd. Damask) L. Pannus damascenus. Fr. Damas, heißt überhaupt ein Gewebe, oder eine künstliche Zeugweberarbeit, nach Damascener Art. Anfänglich webte man nur die Fäden schlecht in das Kreuz, vermittelst des auf einerley Art in einander geflochtenen oder geschossenen und gezogenen Aufzuges und Einschlages; hernach aber hat man allerley Veränderungen gelernt, und Leisten, Aeuglein, Linien ꝛc. hinein gebracht. Wie dann die Alexandriner sonderlich gestreifte und durchgezogene Weberey mit ihren schönen ägyptischen leinenen Fäden, vorher aber schon die Babylonier, Bilder und Blumen in das Gewebe von Seiden und Leinen zu weben, erfunden haben sollen; bis endlich insonderheit zu Damascus eine Art seidenes Gewebe erdacht wurde, wovon der Grund ein glänzender und geschlungener Satin- oder Atlaßboden ist, in demselben aber Blumen und Ranken, vermittelst gezogener Arbeit, und etwas über den Grund erhaben, eingewirket worden. Daher dann auch diejenige Seite des Damastes, auf welcher die Blumen und Ranken erhaben, und auf Atlaßart zu sehen sind, die rechte, die andere aber die umgekehrte Seite ist. Und dieses ist also derjenige Zeug, welcher von dem Orte seines Ursprunges, nämlich von Damascus, Damast genennet wird. Jezt macht man solchen sehr häufig aus leinenem und wollenem Garne nach. Folglich hat man jezt dreyerley Sorten Damast, nämlich seidenen, leinenen und wollenen.

Der seidene Damast, welcher, vorgedachtermaßen, am ersten diesen Namen bekommen hat, und also der eigentliche Damast ist, heißt ein seidener Zeug, mit allerley artigen Blumenzügen und Ranken. Er hat einen Atlaßgrund, und unterscheidet sich hiedurch hauptsächlich von den Stoffen, die einen grosdetours-ähnlichen Grund haben. Man hat die seidenen Damaste

maste sowohl einfarbig, als vielfarbig; doch sind die einfarbigen die gewöhnlichsten. Zu den Blumen und Ranken wird, statt der abgesottenen Seide, oft auch gezwirnte genommen. Er ist $\frac{3}{4}$ Elle breit, und jedes Stück wird 60 bis 100 Ellen lang gewebet.

Die schönsten seidenen Damaste werden in Italien, sonderlich in Venedig, Lucca und Genua verfertiget. In Venedig bereitet man eine Art mit goldenen und silbernen, oder lebendig seidenen Blumen, welche Damasquette genennet wird.

Eine Beschreibung des Damastmachens zu Venedig, nebst der Abbildung einer Mange, deren man sich daselbst zum Plattmachen des Goldes, oder zum Appretiren der Damaste, bedienet, findet man in Flachat Untersuchungen zur Beförder. der Handlung, Künste, Handwerker, nach der deutschen Uebersez. Hamb. und Leipz. 1767, 8. S. 111 — 118.

Von dem italiänischen Damaste geht viel nach Rußland, und kömmt von dannen auch viel russischer, und persischer Damast, wieder heraus, der aber bey weitem nicht so schön von Farbe und Faßon, als der italiänische, ist.

In Frankreich, sonderlich zu Lyon und Tours, werden sehr viele Sorten Damast, mit gestickten Figuren und Blumen, oder auch brochirt, gewebet. Der Franz- oder auch so genannte Meubles-Damast, Fr. Damas pour meubles, zum Unterschiede von dem Kleider-Damaste, Fr. Damas pour robes,) wird gemeiniglich zu Tapeten, Fenster- und Bettvorhängen, Stuhlbeschlägen, u. s. f. gebraucht. Man hat unter andern auch einen dreyfarbigen. Die so genannten Damassins, haben, nach Art der venetianischen Damasquettes, goldene und silberne Blumen, und sollen nach dem königl. Reglement von 1667, $\frac{11}{24}$ Ellebreit, über das Kreuz gewirkt, auch von guter, feiner und wohl zugerichteter, nicht aber roher Seide verfertiget werden. Der so genannte Damas cafard, oder halbseidene (falsche) Damast, ahmet den wahren Damast nach;

nach; nur daß der Einschlag desselben von Floretseide, Haaren, leinenen Garne, Wolle oder Baumwolle, ist.

Einige davon haben den Aufzug von Seide oder Floretseide, und den Einschlag von Garn; andere aber sind ganz von Garn, sowohl im Einschlage als Aufzuge; und noch andere sind ganz von Wolle. Die Stücke davon sind insgemein von dreyerley Breite, nämlich: $\frac{1}{4}$ Elle, weniger $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{2}$ Elle voll, und $\frac{1}{2}$ Elle und $\frac{1}{16}$.

Der holländische Damast, kömmt, wie der französische, dem italiänischen an Schwere und Güte der Arbeit nicht bey. Er hat in den Figuren einen versteckten Grosdetours = oder Taffet = Grund.

England producirt gleichfalls viele Damaste in seinen Seidenmanufacturen, welche den holländischen und französischen an Güte allemal gleich sind.

Deutschland hat diese Manufactur zu Berlin, Hamburg, Leipzig, Wien, und in andern Städten, in eben so großen Flor gebracht, als seine Nachbarn.

Die indianischen, persischen und chinesischen Damaste, erreichen weder in der Arbeit, noch in der Faßon, die Güte des europäischen Damastes; unterdessen gehen sie doch, als Meublesdamaste, sehr stark nach Europa, theils zu Schiffe nach England und Holland, unter dem Namen indianischer Damaste, theils durch die Karavanen zu Lande nach Rußland, von dannen sie unter der Benennung des moscovitischen Damastes bis nach Deutschland kommen, ungeachtet in Rußland gar kein Damast gearbeitet wird. Dieser moscovitische oder vielmehr chinesische Damast, ist ungleich breiter als der europäische, und dennoch wohlfeiler; daher er auch starken Abgang findet.

Die Damaste, womit zu Amsterdam am meisten gehandelt wird, sind die indianischen, holländischen und italiänischen, sonderlich von Lucca; wovon die indianischen mehrentheils zu 30 bis 50 Gulden das Stück, nach Abzug 1 pro Cent; die holländischen zu 50 bis 70 Stüver die Elle, nach Abzug 2 p. C. und die italiänischen, zu 8 bis 9 Stüv. Grot die Elle, auf

18 Monate Rabat, und nach Abzug 1 pro Cent gegen baare Bezahlung, verkaufet werden.

Der meiste seidene Damast wird von dem Frauenzimmer zur Kleidung verbraucht. Weil derselbe zuweilen Flecken und trübe Stellen zu bekommen pflegt, so hat man ein Mittel ersonnen, solchen wieder herzustellen, als ob er neu gewebet wäre. Man nimmt nämlich Regen- oder Schneewasser, die Hälfte von einer Ochsengalle, ein wenig gemeine Seife, und wäscht ihn damit; nimmt sodann einen Löffelvoll Honig und das Weiße von einem Ey, und schmiert ihn damit; alsdann wird er gemanget, damit er seinen vorigen Glanz wieder bekomme, ohne daß ihm von der Farbe etwas entgangen ist.

Andere nehmen für 3 Pfenn. Traganth, welchen sie in Wasser weichen lassen; machen das Wasser ganz dünn, und werfen in 2 Maß Wasser 1 Loth weißen Zucker, ziehen die Zeuge dadurch, bis sie rein sind, und hängen sie zum Trocknen auf. Wenn die Zeuge trocken geworden sind, werden sie zwischen einem Tuche gemanget, oder gebügelt, aber nicht gar heiß, weil sonst die Farbe verschießt.

Damast-Bände zu machen, und auch darauf zu vergolden, ist eine Arbeit der Buchbinder. Weil der Damast nicht so dünn, wie Taffet ist, so hat man das Durchschlagen nicht so leicht zu befürchten; daher hiezu reiner, von allem Unrathe gesäuberter, etwas dicker, und nicht zu warmer Leim genommen, ja der Taffet mit Papier gefüttert wird: bey dem Damaste aber ist so große Behutsamkeit nicht, und auch kein Füttern nöthig. Der Rücken und die Decken werden mit Leim bestrichen, und alsdann der Damast darauf geleget, gelinde herüber gezogen, und probiret, ob das Buch, ohne daß sich der Damast zurück zieht, zugehe. Die Presse muß auch nicht eher dazu kommen, als bis der Leim trocken ist. Bey dem Vergolden muß die Anfeuchtung vermieden werden. Man stößt reinen Mastix, so fein wie Mehl, und thut ihn in ein Tüchlein daß man damit stäuben kann. Wenn der Damast überzogen ist, und eine Weile gelegen hat, überstäubet man ihn da, wo man ihn vergolden will, trägt sodann auf, und stämpelt es, aber nicht warm.

Das Damastmachen, findet man beschrieben, in:

Hallens Werkstätte der heutigen Künste, II. Band. Brandenb. und Leipz. 1762, 4. S. 49.

Jacobsons Schauplatz der Zeugmanufacturen in Deutschland IV. B. Berl. 1776, 8. S. 3—21.
Sprengels Handwerke und Künste, XIV. Samml. Berl. 1776, 8. S. 551—556.

Der leinene Damast, figurirte oder Damastleinwand, Fr. Damassé, Petite Venise, ist eine Nachahmung des vorher beschriebenen seidenen Damastes, von leinenem Garne, und wird insonderheit zu Tafel- oder Tischzeuge, Bettüberzügen, Handtüchern ꝛc. gebraucht. Man wirket heut zu Tage alles in den leinenen Damast, was nur verlanget wird. Die gewöhnlichsten Muster sind Wappen, verzogene Namen, Landschaften, Jagd- und Küchenhistorien, Blumenkörbe, Ranken, Sterne, Bilder in Lebensgröße, der Neptunswagen mit seinen Begleiterinnen und Fischen, u. a. m. Dieser Damast erhält seine Figuren durch den Zug, da diejenigen Fäden der Kette, welche die Figur machen sollen, in jeder Stelle des Damastes in die Höhe gezogen werden; daher nennt man diese Arbeit auch gezogene Arbeit. Der Damast ist entweder ganz weiß, oder bunt. Bey jenem heißt auf der rechten Seite der dunkle Grund Atlaß, und die weißschielende Blume des Einschlages liegt tiefer, indessen daß sich auf der linken Seite alles umkehrt, und die Blumen grau oder atlassen erscheinen, und der Grund weiß aussieht, nachdem die Fäden des einen tiefer oder höher liegen, und dem schiefen Blicke zweyerley schielende Farben vorspiegeln. Der bunte ist entweder blau und weiß, oder weiß und grau, welches Graue von ungebleichtem Garne eingeschossen ist. Beyde Sorten werden mehrentheils nur zu Bettzeuge verbraucht, zumal, da man sie nicht bleichen darf. Die blauen Bettüberzüge bekommen vor dem Einschusse ihren blauen Grund, und die Kette färbt ihre Blumen weiß. Der buntgeblümte Atlaßdamast kann in allen Farben gemacht werden, und wird gemeiniglich zu Tapezereyen, auch Bettvorhängen gebraucht. Die gewöhnlichsten Farben aber sind: aschgrau, grün, bleumorant, gelb,

gelb, und roth und weiß, auch gelb in gelb. Wer gezogene Zeuge bestellt, liefert dazu so viel Garn, als nöthig ist, und wählet sich ein Muster, worunter die Wappen, Blumenkörbe und verzogene Namen die mühsamsten und theuersten sind. Fünf Stücke Garn (das Stück von 20 Fitzen, und die Fitze von 40 vierelligen Haspelfäden,) geben überhaupt 1 Elle Damast. Ein ganzes Tafelzeug oder Tischgedecke, besteht aus einem Tafeltuche, und einem oder mehrern Duzenden Servietten; es muß aber in den Figuren gehörig mit einander überein stimmen. Der Damast zu gewöhnlichen Tischtüchern ist $1\frac{1}{4}$ Elle breit; und die Tischtücher selbst werden aus diesem Damaste in zwey Blätter geschnitten, die nach der Länge vermittelst einer Naht vereiniget werden. Man macht den Damast aber auch von einer so großen Breite, daß die größten Tafeln damit bedecket werden können, ohne daß das Tafeltuch eine Naht bekömmt. Gewöhnliche Servietten sind $1\frac{1}{4}$ Elle ins Gevierte groß; die größten werden aber $1\frac{1}{2}$ Elle lang, und $1\frac{1}{4}$ Elle breit gewebet. Die Tischtücher sowohl; als die Servietten, erhalten insgemein eine Kante.

Am allerfeinsten macht man den leinenen Damast in Holland, in Flandern, in Schlesien, und vornämlich in der Oberlausitz.

In Schlesien fand man von damastenen Tafelzeugen sonst ordentlich nur Stücke von einem Tafeltuche und 12 Servietten, 10 Viertel bis 3 Ellen breit, zu 16 bis 30 Rthlr. auch noch höher; imgleichen Serviettenballen, welche gemeiniglich 3 Duzend Servietten hielten, und, nach Beschaffenheit der Feine, 6 bis 12 und noch mehr Thaler kosteten. Nunmehr aber werden hin und wieder in Schlesien, und besonders zu Greifenberg, schon Tafeltücher, von 6 und mehr Ellen breit, gearbeitet.

Die Fabrikanten dieser Waaren nennen sich Damastweber oder Damastzieher, und haben hauptsächlich in der Oberlausitz in den nahe bey Zittau gelegenen Dörfern ihren Sitz; besonders ist das Dorf Groß-Schönau ein rechter Sammelplatz von ihnen, wo man sonst über tausend Weberstühle von ihnen gezählet hat. In Ansehung der Tafelzeuge richtet sich zu Zittau der

Preis

Preis nach den drey Sorten des allerfeinsten, mittelfeinen und gemeinen. Von Tafeltüchern, welche nach der Elle verkauft werden, gilt 1 Elle (welche 4 Ellen breit ist) von der allerfeinsten Gattung 2 Thlr.; von der mittelfeinen 1 Thlr. 12 Gr.; und von der gemeinen 1 Thlr. 6 Gr. Conventionsgeld. Es steigen alsdann die Preise nach Proportion der Breite und Feine bis auf 7 Thlr. 18 Gr., 6 und 5 Thaler. Ein Duzend Servietten, das Stück $\frac{5}{4}$ breit, und $\frac{7}{4}$ lang, gilt, nach vorher genannten drey Gattungen, 14 Thlr., 9 Thlr. 8 Gr., und 7 Thlr. 8 Groschen. Ist das Stück hingegen $\frac{7}{4}$ breit, und $\frac{8}{4}$ lang, so steigen die Preise eines Duzend Servietten auf 24, 16 und 12 Thaler.

Von holländischem oder flandrischem Tafelzeuge, gilt von der gedoppelt feinen Sorte ein Tafeltuch zu 3 französ. Ellen lang, und $1\frac{7}{8}$ breit, mit 13 Servietten, das Stück 1 Elle lang, und $\frac{7}{8}$ breit, zusammen 72 livres, ungefähr 19 Thlr. Conventionsgeld. Die superfeine Sorte von eben dieser Breite und Länge gilt nur 62 livres. Die übrigen Preise von den Gattungen superfein, mittelfein, gemeinen, Rosette, Yeux de perdrix, und Grains d'orge, sind, nach Verminderung der Breite oder Länge, zu 54, 45, 39, imgleichen zu 70, 46 und 40 livres.

Außer diesen werden von den Damastwebern, sonderlich in der Oberlausitz, auch schöne Kaffeetücher, und zwar theils bloß von leinenem Garne, grau und weiß theils von leinenem Garne, und englischer Wolle, oder auch von Seide und Leinen; verfertiget, von welcher leztern Art das Stück zuweilen 10 Thaler kostet.

In Berlin ist jezt nur ein einziger ansässiger Damastweber. Er und seine Professionsgenossen halten sich, seit einiger Zeit, zu dem Gewerke der Leinweber. Die Lehrburschе dieser Profession lernen 3 Jahre, wenn sie vorher einige Zeit die Arbeit eines Ziehjungen verrichtet haben, und erlegen überdem 40 Rthlr. Lehrgeld. Zum Meisterstück verfertiget dieser Professionist 1 Duzend Servietten, $\frac{5}{4}$ breit, $\frac{5}{4}$ lang, und von gutem Muster.

Das Damastweben findet man beschrieben in:

Hallens Werkstätte I. B. S. 386—388.
Jacobsons Schauplatz der Zeugmanufacturen, I. B. S. 84—117, und IV. B. S. 570, f.
Sprengels Handwerke und Künste, XII. Samml. S. 363—383.

Der

Der wollene Damast, (auch Töpfer-Damast genannt) ist ein geblümter Zeug von wollenem Garne. Man braucht ihn zu Schlafröcken und andern bequemen Kleidungen für Frauens- und Mannspersonen. Er wird in England und Deutschland schön verfertigt, und gemeiniglich zu den Calamanken gerechnet, mit denen er auch in Ansehung der Wolle, des Garnes und des Einschlages, überein kömmt. Siehe Th. VII, S. 524.

Die Verfertigung des wollenen Damastes, findet man in Jacobsons Schauplatz II. B. S. 325, und 441—453, beschrieben.

Leinener Damast zu Tischzeuge, gehört in Verlassenschaften, zur Gerade, er sey zugeschnitten oder nicht; seidener und wollener hingegen gehört nur alsdann zur Gerade, wenn er zu weiblichen Kleidern zugeschnitten ist.

Damast, nennet man auch die flammige Gestalt, welche damasciertem Eisen oder Stahle durch ätzende Sachen ertheilet wird; siehe oben, S. 646.

Dambock, siehe unter Damhirsch.

Dame, aus dem Franz. Dame, Ital. Dama. Hierunter versteht man zuvörderst eine gnädige Frau, die eine Herrschaft, ein Edelgut, oder ein Lehn mit der damit verknüpften Gerichtsbarkeit besitzt; eine Edeldame. Hienächst ist es auch ein Ehrentitel, der jedem Frauenzimmer von Stande zukömmt, insonderheit wenn es verheurathet ist. Ferner wird es als ein Ehrentitel den Stiftsdamen, wie auch den Nonnen der Abteyen und einiger Klöster, gegeben.

Im Französischen wird der Titel Dame auch Weibern von geringem Stande beygelegt, aber allemal mit Hinzusetzung ihres Namens, man möge von ihnen, oder mit ihnen reden.

Die Bedeutungen dieses Wortes im Bret- Karten- und Schachspiele, und im Triquetrac, übergehe ich mit Stillschweigen, weil, wie ich bereits einigemal angezeigt habe, alles zum Spiel gehörige (das Technologische ausgenommen,) von dem Bezirke meines Werkes ausgeschlossen ist.

Die Benennung Dame kömmt auch bey den Galanteriehändlern in denen Waaren, welche bloß für Frauen-

zimmer gehören, öfters vor. So nennen sie z. B. ein Dames-Ajustement, eine Garnitur zur Kleiderfrisirung, mit Blonden; ein Dames-Equipage, eine Uhr mit dazu gehöriger Kette, ein Etui mit Instrumenten, eine Kette und an den Seiten hängenden Balsambüchschen, und eine Tabatiere, welche Stücke alle zusammen von einerley Metall, Stein, Porzellan, und Fußon seyn müssen; Dames-Mannsherren.

Beweis, daß das Wort Dame ehedem ein Name der Gottheit gewesen, s. im 9. St. der hannov. Beytr. v. J. 1759. Col. 144. Was eigentlich eine Dame sey? s. das 46. St. der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anz. v. J. 1774.

Dame- (Hof-) siehe in H.

Dame, (Die lange) eine Art Birn; s. Th. V, S. 418.

Damen-Kaffee, ein neuerfundenes Getränk, welches halb von süßen, halb von bittern Mandeln, anstatt der levantischen Kaffeebohnen, gemacht wird; sieht Th. I. S. 736.

Damen-Papier, siehe unter Papier.

Damenspielblume, siehe Ribitz-Blume.

Dame, siehe Ramme. (Hand-)

Dame Aubert, eine Sorte Eyerpflaumen; siehe unter Pflaumbaum.

Dame Barbe, (Zuckerbrod à la) s. unter Zuckerbrod.

Dame de la clef, siehe Kammer-Fräulein.

Dame-lopre, siehe Dammläufer.

Dame peinte, siehe unter Nelke.

Damgeiß, siehe in dem folgenden Artikel.

Damhirsch, (bey den hochdeutschen Jägern gemeiniglich Tannhirsch,) L. Dama, Cervus Dama *Linn.* Dorcas, Fr. Daim; eine Art Wildbret, so das Mittel zwischen dem Hirsch- und Rehwildbrete hält, und in England häufig, in Deutschland aber seltener, angetroffen wird. In engerer Bedeutung führt diesen Namen nur das männliche Geschlecht dieser Thiere, der Dambock, der zuweilen auch Dämling genannt wird, im Gegensatze der Damgeiß, Damhirschkuh, oder des Damthieres,

Dam-

Damwildes, Fr. Daine, als der Benennungen des weiblichen Geschlechtes dieser Thiere. Das Kalb wird Dämlein, Tannkützle, oder Tannwildkalb, genannt. Die Damhirsche sowohl als auch Damthiere mit einem Worte oder auch ohne Bestimmung des Geschlechtes auszudrücken, gebraucht man das Collectivum Damwildbret.

Der Damhirsch ist von mittelmäßiger Größe, und um ein ziemliches kleiner, als der Rothhirsch, doch aber viel stärker, als ein Rehbock. Ungeachtet sie aber nicht so groß und stark von Leibe werden, als die edeln oder Rothhirsche: so hat doch ein feister Damhirsch oftmals 250 bis 300 Pfund am Gewichte. Die Damhirsche werden ebenfalls, wie die andern Hirsche, gegen das Thier (Weibchen) gerechnet, stärker und schwerer. Was aber die Farbe sowohl des Hirsches, als des Thieres, betrifft, so wird dieselbe verschiedentlich angetroffen; denn man findet weisse, schwarze, gelbliche, röthliche, braune, graue und bunte.

Der Damhirsche Brunft ist einen Monat später, als bey den Rothhirschen; nämlich im October. Er schreyet auch zur Brunftzeit, aber nicht so stark, wie die Rothhirsche. Der Hirsch jaget sich auch im Anfange der Brunft ziemlich mit den Thieren herum; doch bringt er das Thier bald zum Stande, und beschlägt es auch nur mit etlichen Stößen. Ihre Brunft währet über einen Monat, und das Thier geht 8 Monate und einige Tage trächtig, wie eine Hindinn, setzt sodann im Junius 1 Kalb, zuweilen 2, auch wohl selten einmal 3, und säuget dieselben bis wieder nach der Brunft. Die Wildkälber oder das Thier, wofern es nicht zeitig um die Misch kömmt, oder der Winter gar zu lange anhält, daß sie sehr Noth leiden müssen, brunften im andern Jahre; sonst aber geschieht es erst im dritten Jahre. Nach dem ersten Jahre setzt das Hirschkalb Spieße auf; nach dem andern Jahre Gabeln, auch wohl 6 bis 8 Enden; nach dem dritten Jahre 8 oder 10 Enden, da dann die Stangen

oben breit zu werden anfangen; nach dem vierten Jahre 10, 12, auch wohl mehr Enden, da die Stangen oben noch etwas breiter werden; nach dem fünften Jahre hat er schon ziemlich breite Schaufeln; denn des Damhirsches Gehörn ist ganz anders proportionirt, als bey den Rothhirschen. Sie bekommen zwar auch wohl zwo Stangen, und unten Rosen, auch gleich darüber Augsprossen, einige auch Eissprüssel; aber, wo die Krone bey den Rothhirschen auf dem Gehörne ist, da wird das Damhirschgehörn ganz breit, theils fast 2 Hände breit, aber nicht dick, und sind bey alten Hirschen die Stangen, über die Hälfte der Länge, breit und dünn, auch viele Enden daran; diese aber sind nicht hoch und lang, sondern ganz kurz. Je besser auch der Hirsch ist, desto besser verecket er die Schaufeln und Enden. Wenn er erst Schaufeln aufgesetzt, und noch so viel Enden daran, zuweilen auch wohl deren 30 hat, so wird er doch nicht nach den Enden angesprochen, sondern er heißt ein guter Schaufelhirsch.

Die Damhirsche werfen ihr Gehörn alle Jahr, nämlich im April und Junius, ab; es wächst aber auch wieder, wie bey den Rothhirschen, von schweißigem Knorpel mit rauhem Baste. Sonst sind sie überhaupt, in Ansehung der Brunft, Setzzeit, des Abwerfens, Aufsetzen und Fegens, von solcher Art und Natur, wie die Rothhirsche; nur alles einen Monat später. Nach der Brunft machen sich die Schaufelhirsche in einen Trupp oder Rudel zusammen; doch leiden sie zu weilen noch eher, als die Rothhirsche, die jungen Damhirsche und Thiere unter sich. Sie sondern sich aber von selbst wieder ab, und es hält sich sodann das Wild oder Thier mit den jungen oder schlechten Hirschen zusammen. Ihren Stand verändern sie nicht so weit, als die Rothhirsche. Im Winter gehen sie in die Heiden, wo es Heidekraut oder junge Gehaue und Schläge hat. Im Sommer ziehen sie sich gern nach den Wiesen, und wo sie jung Holz und Laub haben, hin. Wo die Felder mit Getraide nahe an die

Hol-

Holzungen stoßen, da ziehen sie auch fleißig auf die Saat und in das Getraide. Doch solchen weiten Wechsel und weites Geäse, wie die Rothhirsche, suchen sie nicht öfters. Wenn Eichelmast vorhanden ist, ziehen sie sich auch gern nach dieser hin.

Der Unterschied und die Erkenntniß in der Fährte zwischen dem Hirsch und Thier, ist eben so, wie bey den Rothhirschen. Denn der Damhirsch zwinget, schränkt, hat starke breite Ballen, stumpfe Schalen, macht den Beytritt, Kreuztritt, Abtritt, blendet, wendet, bleibt zurück, übereilet, und was dergleichen Zeichen mehr sind. Wo Roth- und Damwildbret unter einander und im Freyen ist, da hat sich der Weidmann wohl in Acht zu nehmen; immaßen ein Damhirsch seine Fährte so stark und breit zeigt, als ein Rothhirsch von 6 Enden, oder ein alt rothes Thier; der Damthiere ihre Fährte aber eben so beschaffen ist, wie ein Rothwildkalb im October dieselbe machet; jedoch ist es noch wohl zu unterscheiden. Obgleich der Damhirsch einige vollkommene Zeichen, wie der Rothhirsch, macht; so sind doch die Fährten kürzer gefaßt, auch die Wände und äußersten Seiten der Ballen flächer, als bey dem Rothwilde. So machen auch die Damthiere ihre Fährten eröffneter, als die Rothwildkälber, und fast auf die Art der zahmen Ziegen.

Einige wollen eine besondere Antipathie oder natürliche Feindschaft zwischen den großen Rothhirschen und diesen Damhirschen bemerkt haben, dergestalt, daß, wo sich Damhirsche aufhalten, daselbst sich alles Rothwildbret wegzöge, sich denselben gar niemals näherte, sondern lieber deshalb seinen vorigen Stand verließe. Einige trieben dieses Vorurtheil noch weiter, und versicherten, wenn man in einem Thiergarten beyde Arten von Wildbret zusammen brächte, wo keine die andere ganz vermeiden könnte, daß in solchem Falle das Rothwildbret schlechterdings crepiren müßte; wo also Damwild gehäget würde, da müßte nothwendig die Rothhirsch-Wildbahn zu Grunde gerichtet werden. Allein, dieser Einbildung kann man aus Erfahrungen die triftigste Widersegung entgegen sezen. Wenn eine solche Abneigung natürlich wäre, so müßte sie auch unter einerley Himmelsstriche

striche in allen Ländern Statt finden. Allein man gehe nur einmal in der Absicht, Beobachtungen hierüber anzustellen, in unsere potsdammische, in die dessauische, braunschweigische, würtembergische, schwäbische und andere Heiden, um sich vom Gegentheile zu überzeugen. Man wird daselbst Roth- und Damwildbret nicht allein in einerley Revier, sondern sogar auf einerley Geäse, unter einander antreffen. Freylich hält jede Art sich vorzüglich in Rudeln zusammen; beyde aber pflegen bey der Aesung vermischt unter einander auf Wiesen, oder in jungen Gehauen und Schlägen, herum zu ziehen. Es läßt sich sogar aus Beyspielen erweisen, daß zur Winterszeit Roth- und Damwild auf einem Platze neben einander sich verträgt, und allen vorgeschütteten Haber oder alles vorgelegte Heu zusammen verzehren. Nachher zieht jedes wieder zu seinem Stande, oft aber doch so nahe bey einander, daß sie öfters nicht 100 Schritte weit, auch noch näher, sich bey einander nieder thun; ja, was noch mehr ist, so stehen sie öfters so nahe bey einander, daß man Dam- und Rothhirsche auf einmal schießen kann.

Man sieht hieraus, daß die Damhirsche in allen natürlichen Eigenschaften viel Aehnlichkeit mit den Rothhirschen haben. Den vorzüglichsten Unterschied zwischen beyden, hat man in Ansehung der Lebensdauer bemerkt. Nach den Zeugnissen der Jäger beläuft sich die Lebensdauer eines Hirsches auf etwa 35 bis 40, der Damhirsche aber ungefähr nur auf 20 Jahre. Es ist, ihrer viel mindern Größe wegen, sehr wahrscheinlich, daß ihr Wachsthum hurtiger, als beym Hirsche, vollendet werde.

Zuweilen herrscht unter den Damhirschen, wie unter den Rehen, eine Seuche. Nach dem Inhalte eines, in Hrn. Schrebers neuer Cameralschr. V. Th. S. 469 befindlichen, Schreibens vom 3. Sept. 1765, sind in dem Amte L* an 300 Damhirsche plötzlich nach einander crepirt. Man vermuthete, daß die Eckern die Ursache davon gewesen. Das sonderbarste dabey war, daß das Rindvieh, welches den Aesern der Damhirsche nahe gekommen, ebenfalls crepirt ist.

Die Damhirsche entfernen sich nicht, wie die Rothhirsche, wenn man sie jaget. Sie machen bloß verschiedene Wendungen, um sich durch List und allerley Absprünge den Hunden zu entziehen. Sind sie aber in die

Enge

Zuge getrieben, erhizt und entkräftet, so pflegen sie, wie die Rothhirsche, sich ins Wasser zu stürzen, ob sie es gleich nicht wagen, so weite Strecken zu schwimmen. Unter einer gemeinen und einer Damhirschjagd ist also kein wesentlicher Unterschied wahrzunehmen. Die Spuren des Damhirsches sind im Kleinen eben das, was im Größern die Fährten des Hirsches vorstellen. Sie pflegen beyde sich einerley List und Ränke zu bedienen, die aber doch ein Damhirsch öfter wiederholt. In so fern er weniger Dreistigkeit hat, auch nicht so starke Vorsprünge machen kann, muß er öfter in Gesellschaft zu kommen, auch den Wiedergang öfter zu wiederholen suchen. Dadurch ist allerdings die Damhirschjagd mehrern Unbequemlichkeiten, als die ordentliche Hirschjagd, unterworfen. Die mindere Größe und mehrere Leichtigkeit eines Damhirsches ist außerdem noch ein doppelter Grund, warum dessen Spuren auf der Erde und an den Brüchen keine so starke oder dauerhafte Witterung hinterlassen. Die Hunde pflegen daher leichter von der Spur abzukommen, und sind, wenn man sie einmal von der falschen abrufen müssen, schwerer wieder auf die rechte zu bringen.

Wenn man einen Damhirsch ausspüren will, suchet man ihn gern in trockenem Lande, wo er sich mit andern truppweise aufhält, den Monat May bis zu Ende des Augustes ausgenommen, während welcher Zeit er sich in die Dickichte begiebt, um sich für den Ungestüm der Mücken zu verwahren, welche ihn zu dieser Jahreszeit stechen. Uebrigens muß man den Damhirsch wie einen andern Hirsch ausspüren, und in Ansehung des erstern, alles bey dem leztern gewöhnliche, bis auf den Spürhund und das Nachsezen, beobachten. Nur ist noch zu merken, daß es schon genug ist, wenn man 5 bis 6 der besten Spürhunde nimmt, ihn zu jagen; und wenn man von ungefähr an den Ort kömmt, wo er des Morgens, oder auch des Mittags, oder auf die Nacht, sein Geäse gemacht hat, so darf man nur alsdann seine Hunde gehen lassen, und

bloß darauf Achtung geben, daß sie der Spur nachgehen. Uebrigens ist noch anzumerken, daß die Damhirsche mit zur hohen Jagd gehören.

Was die Damhirsche sonst noch mit andern Hirschen gemein haben, und noch von ihnen zu bemerken ist, werde ich unter dem Art. Hirsch nachholen. Uebrigens kann man vom Damhirsch Hrn. v. Büffon allgemeine Historie der Natur, nach der Kästnerschen Uebersetz. in 4to III. Th. 2 B. S. 93—110, und Eb. Dess. von Hrn. D. Martini heraus gegebene Naturgesch. der vierfüßigen Thiere, III. Band, S. 136—152, nachlesen.

Das Damhirsch-Fleisch, gebraten, oder wie anderes Hirschfleisch zugerichtet, halten viele noch für delicater, als das Wildbret der Rothhirsche, indem es zarter, auch mit Feiste durchwachsen ist. Insonderheit werden die an der Mutter noch saugenden jungen Dämlein allem Wildbrete vorgezogen.

Die Häute der Damhirsche sind recht gut und fast noch besser, als die vom Rothhirsche; sie sind feiner, und tragen sich zu Beinkleidern, Handschuhen, u. s. w. ungemein sauber.

Haare, Unschlitt, Schweiß und Ruthe werden mit gleichem Erfolge auf eben die Art, wie von den Rothhirschen, gebrauchet.

Königl. preuß. Edict vom Damwildbret, d. d. 12. Oct. 1703, st. in *Mylii* Corp. Const. Magd. Th. III. S. 545.

Damhirschkuh,
Damthier,
Damwild,
Damwildbret,
} siehe oben, S. 658, f.

Damis, siehe Tamys.

Damite, Damiton; eine Art baumwollener Zeug, die in der Insel Cypern verfertiget wird.

Damm, L. Agger, Fr. Digue, heißt überhaupt jede Erhöhung von Erde und Steinen, die eine beträchtliche Länge hat. In dieser weitesten Bedeutung pflegen die

Seefahrer eine Sandbank noch einen Damm zu nennen. Das Schiff ist auf einem Damme sitzen geblieben.

Besonders bedeutet dieses Wort 1) eine in die Länge sich erstreckende Erhöhung von Erde, Steinen oder andern Materien, insonderheit das Wasser abzuhalten. Von den Dämmen von Erde, die zur Abhaltung des zuweilen einbrechenden Fluß- oder Seewassers aufgeführet werden, brauchen die Bewohner der niedersächsischen Marschländer, am häufigsten und liebsten das Wort Deich, oder Dik, Holl. Dyk, welches eigentlich mit dem Hochdeutschen Teich, Fischteich, L. Piscina, einerley ist. (*)

Das Wort Damm bedeutet 2) die Erhöhung eines Fahrweges. Ein Sanddamm, wenn solcher bloß aus Sande besteht. Ein Steindamm, ein Knüppeldamm, u. s. f. In Niedersachsen wird auch das Gassenpflaster nur schlechthin der Damm genannt.

Die Anlegung und Unterhaltung guter und tüchtiger Dämme gehört unter die Anstalten, die in einem Staate von großem Nutzen und von der größten Nothwendigkeit sind. Die Ströme und Flüsse, und in gebirgigen Ländern die kleinsten Bäche, pflegen vom häufigen Regen, von Schmelzung des Schnees, von so genannten Wolkenbrüchen und andern Zufällen, anzulaufen, aus ihren Ufern zu treten, und die umliegenden Gegenden zu überschwem-

(*) Deich und Teich kommen also darin überein, daß sie beyde ein Werk bedeuten, welches durch Graben hervorgebracht worden ist. Die Benennung zweyer einander so entgegen gesetzter Dinge, als Teich, piscina, und Deich, Damm, sind mit einem und eben demselben Worte, kann eben so wenig befremden, als daß Damm im Niedersächsischen auch einen Fischteich, einen Graben, Graben aber im Osnabrückischen auch einen Erdwall bedeutet.

Die Ursache aber, warum man Deich in der Bedeutung eines Erddammes hier mit einem D geschrieben findet, ist nicht, um es von einem Fischteiche zu unterscheiden, sondern weil es in dieser Bedeutung ein Kunstwort der Niedersachsen ist, welches sie, auch wenn sie hochdeutsch schreiben und sprechen, beständig mit einem D ausdrücken.

schwemmen. Der Schade, welcher dadurch dem Landmanne und der Cultur des Bodens geschieht, bedarf keiner weitläuftigen Ausführung. Die Feld- und Wiesenfrüchte, die Hoffnungen seines Fleißes, werden dadurch nicht allein gar öfters verderbet, sondern diese Ueberschwemmungen verursachen auch nicht selten Moräste, welche in diesem Zustande gar nicht geschickt sind, zu Erzeugung der Feldfrüchte genutzet zu werden. Wollte man aber alle diese, den Ueberschwemmungen unterworfene Gegenden gar nicht cultiviren: so würden die Menschen weit weniger Oberfläche zu bewohnen und zu nutzen übrig behalten, und ein solches Land würde für nichts weniger, als cultivirt, gehalten werden können. Man sieht demnach leicht, wie nützlich und nothwendig solche Dämme sind, welche die Ströme, Flüsse und Bäche allezeit in ihren Ufern zu erhalten, und die umliegenden Gegenden vor den Ueberschwemmungen zu bewahren vermögend sind.

Diese Dämme, die schon an den Strömen, Flüssen und Bächen so nothwendig sind, sind es noch weit mehr in solchen Ländern, die von dem Meere begränzet werden. Auch das Meer pflegt bey großen Stürmen aufzuschwellen und die angränzenden Länder zu überschwemmen; und je unermeßlicher diese großen Wasserbehältnisse der Natur sind, desto größer ist der Schade, den sie anrichten können. Diesen großen Nachtheil kann man nur allein durch zureichende Dämme abwenden. Die ganze Selbsterhaltung des Landes, und gleichsam des gesamten Staates, beruhet also auf guten Dammanstalten.

Gegen das Austreten und die Ueberschwemmung der Flüsse, läßt sich ein Damm auf folgende Weise am sichersten, leichtesten, und zugleich mit den wenigsten Kosten, anlegen. Man nimmt Bäume, so wie sie mit ihren Aesten, Stämmen und Wurzeln gewachsen sind, läßt dieselben an denjenigen Orten in das Wasser hinein bringen, wo der Damm gemacht werden soll, und befestigt

sie,

sie, wenn es nöthig ist, sowohl an dem Ufer mit Seilen, als in dem Wasser mit Ankern, damit sie durch die Heftigkeit des Wassers nicht wieder sogleich weggetrieben werden können. Darauf läßt man so viele Steine anfahren, und in das Wasser auf die Bäume werfen, bis man versichert ist, daß dadurch die Zweige in dem Grunde dergestalt beschwert sind, daß wider diese der Strom nichts mehr auszurichten vermag, oder sie wegtreiben kann. Ist das Werk oder der Damm, welchen man machen will, nicht so gar groß, und man kann eine hinlängliche Menge von langem Pferdemiste haben: so bewickelt man mit diesem die Steine vorher, ehe man sie in den Grund wirft; und man erhält dadurch eine desto bessere Verbindung derselben, dergestalt, daß das Wasser nicht so leicht durchdringen kann. Ist das Werk aber zu groß, so schüttet man sogleich, um erwähnte Verbindung zu erhalten, eine hinreichende Menge Erde, oder besser, Rasen darauf. Ob diese nun gleich mehrentheils durch den Strom weggeführet wird: so ist doch leicht einzusehen, daß derjenige Theil derselben, welcher zwischen die Steine fällt, liegen bleiben, und mithin die Verbindung befördern muß. Kann man aber, anstatt der Erde, Triebsand haben, so ist dieser weit besser zu gebrauchen. Nachdem vorhererwähntermaßen die Bäume fest liegen, werden die Anker in dem Wasser nebst der Befestigung an dem Ufer wieder losgemacht. Ist nun derjenige Raum, welchen der Damm einnehmen soll, etwa wegen der Größe der Bäume, oder weil dieselben nicht allenthalben so viele Zweige haben, daß dadurch die nöthige Verbindung erhalten werden könnte, an verschiedenen Orten in dem Wasser leer: so nimmt man kleinere Bäume, Aeste, Gebüsche oder Strauchwerk, füllet den Raum damit aus, und läßt ferner Steine und Erde oder Triebsand darüber schütten, wie vorher gezeiget worden ist. Wenn man auf diese Weise die Arbeit so lange fortgesetzt, und eine Schicht über die andere gemacht hat, bis das Werk die

Höhe

Höhe des Wasses ungefähr erreicht hat, so wird das übrige, sowohl in der Mitte, als von beyden Seiten des Dammes, alles mit Erde vollgefüllet und überschüttet, und auf die Weise ein Werk von einer solchen Verbindung erhalten, wieder welches auch die allergrößte Gewalt des Wassers oder Eises, wenn nur jenes in einer Breite angeleget wird, welche gegen die widerstehende Gewalt das gehörige Verhältniß hat, nichts vermag.

Uebrigens wird man leicht einsehen, wie man in jeglichen besondern Fällen verfahren; und das Werk allemal der zu widerstehenden Gewalt des Wassers verhältnißmäßig anlegen und einrichten müsse. Sollte z. B. der Damm eine Strecke in den Strom hinein, oder an der Seite eines Hauptflusses, und zwar genau an dem Orte angeleget werden, gegen welchen die ganze Gewalt des Stromes schießt: so wäre freylich am sichersten, wenn dazu Eichbäume genommen würden, weil diese Art des Holzes im Wasser nicht vergeht, sondern durch die Länge der Zeit beynahe versteinert wird. Legte man nun diese Bäume nicht etwa in die Länge des anzulegenden Werkes, sondern in die Quere: so würde jenes um desto breiter, und mithin dauerhafter; weil ein Baum in dieser Lage, auch wegen des mehrern Widerstandes, den er leistet, wenn er von seiner Stelle beweget werden soll, vornämlich, wenn die Kraft gegen die Wurzel wirket, weit weniger bewegt werden kann, als in einer jeden andern Lage. Ist es zu beschwerlich, die größten Eichen hiezu zu gebrauchen, so nimmt man, weil dieses ohnehin nicht nothwendig ist, kleinere, und an der Zahl desto mehr.

Soll aber nur das Austreten eines mäßigen Flusses oder Teiches verhindert werden: so sind hiezu am allerwenigsten große Eichbäume oder Bäume überhaupt nöthig, sondern Sträuche und Gebüsche hinreichend, wofern nur mit ihnen auf vorbeschriebene Art verfahren wird.

Das vornehmste, welches hiebey sorgfältig beobachtet werden muß, besteht darin, daß man genau bemerke, wie sich die Gewalt des Wassers äußert; welches denn bey den Flüssen, eines Theils von deren Zuge, andern Theils auch von dem Winde zugleich, abhängt; welches letztere vornämlich bey Seen zu beobachten ist, nach welcher Strecke die Winde die mehreste Gewalt haben, besonders, da diese öfters sowohl wegen der verschiedenen Tiefe des Ufers, als etwa in der Nähe liegenden Gebirge, Wälder ꝛc. halber, öfters sehr verschieden ist. Denn wirket diese Kraft etwa bloß

nach

nach einer Strecke beständig, oder nach entgegen gesetzten Seiten: so müssen auch die Bäume, Gebüsche oder Sträuche jederzeit nach der Länge in eben dieser Strecke geleget werden. Ist aber die Gewalt des Wassers dergestalt unordentlich oder wirbelhaft, wie z. B. in den Winkeln oder Krümmen der Flüsse: so wird auch das Holz ebenfalls bald nach der Länge, bald nach der Quere gelegt, dergestalt, daß das Wasser allemal seinen Widerstand findet, es wirke seine Kraft nach einer Seite, nach welcher es wolle.

Hat man aber die Freyheit, die Strecke des zu führenden Werkes nach Gefallen anzunehmen: so ist es am allersichersten, dasselbe lieber von dem Ufer bey heftigen Sturme und einer starken Bewegung des Wassers zugleich, gerade gegen den Wind zu führen, als dergestalt, daß man diesen zur Seite hat. Denn, wenn dergleichen Werk in einen See z. B. geführet werden sollte, dessen Bewegung des Wassers mit der Bewegung des Windes überein kömmt: so ist natürlich, daß, wenn dergleichen Werk gerade gegen den Wind geführet wird, dieser jenes aus der Ursache nicht zernichten könne, weil, indem Wind und Wasser bloß gegen die Vordertheile stürmen, diese, wegen der hinter ihnen liegenden, nicht ausweichen können, sondern liegen bleiben müssen. Da es sich aber ganz anders verhält, wenn beyde ihre Gewalt gegen die Seite des ganzen Werkes äußern, indem alsdann nicht nur alle und jede Theile dieses der Gewalt ganz und gar bloß liegen, sondern auch an der andern gegen über stehenden Seite keinen Hinterhalt oder Stütze haben, mithin desto leichter ausweichen können: so kann dergleichen Werk, unter solchen Umständen, nothwendig viel eher zu Grunde gehen.

Durch einen dergleichen Damm wird man auch am leichsten, und zugleich mit den wenigsten Kosten, sich in den Stand gesetzt sehen, der Aufhäufung und der daher entstehenden Verstopfung der Eisschollen, sonderlich in engen Flüssen, vorzubeugen, wie ich an seinem Orte mit mehrern zeigen werde.

Chr. Heinr. Wilkens kurze Anweisung, wie die dauerhaftesten Dämme wider Wasser und Eis zu machen sind, st. in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralschr. IX. Th. Leipz. 1767, gr. 8. S. 112, fgg.

Von Anlegung dauerhafter Dämme in der Mitte der Moräste, siehe unter Morast oder Sumpf.

Zur

Zur Abhaltung des einbrechenden Seewassers, werden Dämme von Erde, oder Deiche, angeleget, welche weit mehr Mühe und Sorgfalt erfordern. Ich werde hiebey die Anweisung des Hern. O. C. und O. B. R. Silberschlag, im I. Th. Dessen Hydrotechnik, als die beste die mir hierüber vorgekommen ist, zum Grunde legen.

Die Kräfte, welche wider einen Seedeich arbeiten, sind der horizontale Seitendruck, welcher sich nach der Höhe der Fluth richtet, und der Stoß der Wellen. Ströme, deren Wellen gegen Meereswogen nicht zu rechnen sind, bedienen sich, außer dem Seitendrucke, noch ihrer fortfließenden Kraft und nehmen sogar die Eisfahrt zu Hülfe, um ihre Deiche über den Haufen zu werfen. Wie jede dieser Kräfte zu berechnen sey, und wie der Widerstand der aufgeschütteten Deicherde sich dieser Gewalt des Wassers widersetze, zeigt Hr. Silberschlag, mit der ihm eigenen Gründlichkeit, a. ang. O. S. 345, fgg.

Ein Deich hat drey wesentliche Stücke: die Kappe (oder die oberste Breite desselben, sonst auch der Kamm oder die Krone genannt,) welche dem Deiche die Stärke geben muß; die innere Dossirung (oder die Abdachung gegen die Landseite zu,) welche einen Rückenhalt abgiebt; und die äußere Dossirung (oder die Abdachung gegen das Wasser zu,) welche die Gewalt des Stromes und der Wellen schwächet, und das Einspühlen verhütet.

Die Kappe (der Kamm) ist, die zwischen die beyden Abdachungen befindliche Oberfläche, auf deren Breite ein großes Stück der Stärke des Deiches ankömmt. Bey Anlegung derselben, hat man folgende Regeln zu beobachten:

1. Die Kappe, und mit ihr der ganze Deich, muß höher seyn, als die jemals angemerkte Fluth, und dabey beobachteten größten Wellen. Denn, wenn sie niedriger ist, so könnte dergleichen Fluth wiederkommen. Würden alsdann die Wellen oder die Fluth über die Kappe gehen: so muß sie nothwendig

diz ausgeschliffen und herab gestürzet werden, wenn sie gleich noch so stark wäre. Im Fall keine andere Nachrichten vorhanden wären, erkundiget man sich bey den ältesten Leuten dasiger Gegenden, nach den stärksten Fluthen, die sie, oder ihre Voraltern erlebet haben; diese werden uns an Bäumen, Mauern, Anhöhen zeigen, wie weit diese oder jene Fluth gegangen ist. Von da an kann man gar leicht bis an den Ort, wo der Deich angeleget wird, den Widerstand vermittelst der Wasserwage finden. Addiret man die Höhe der daselbst wahrgenommenen größten Wellen, so findet man die Höhe über welche der Deich wenigstens um 1 Fuß hervor ragen muß.

2. Die Kappe muß an und für sich selbst dem Stoße der Wellen gleich seyn. Die Wellen verüben die allergrößte Gewalt gegen die Kappe; wenn nun das Dossement derselben durch irgend einen Vorfall bey einem heftigen Sturme schadhaft geworden wäre: so würde ein Kappsturz unvermeidlich seyn; oder sie muß die Stöße der Wellen wenigstens eine Zeitlang ertragen können, bis man ihr wieder zu Hülfe kommen kann.

3. Die Kappe bekömmt ihre Stärke von der Breite; denn, je breiter dieselbe ist, desto mehr Kraft wird erfordert, sie herab zu stürzen.

Das zweyte wesentliche Stück eines Deiches, ist die Dossirung gegen die Landseite zu. Denn, weil der Wind schräg gegen das Ufer stößt, so ist zu befürchten, daß die Risse abwärts laufen möchten, da dann die stärksten Kappen durch ihre selbsteigene Schwere herab stürzen würden. Dieses zu vermeiden, müssen die Dossirungen auf der Landseite den Rückpfeiler abgeben.

Die statischen Grundgesetze lehren, daß der Winkel von 45 Graden derjenige sey, unter welchen über einander geschüttete Erde und Sand anfangen stille zu liegen; denn auf einer solchen schrägen Fläche, ist die Kraft, womit der Sand herab rollet, eben so groß, als die Kraft, womit er in die

unter

unter ihm liegenden Theile wirket. Soll nun ein Deich auf dieser Seite durch sein selbsteigenes Gewicht sich nicht verschlimmern: so wird die Grundlinie so groß seyn müssen, als die Höhe, weil unter dieser Bedingung die Dossirung oder Hypothenuse einen Winkel von 45 Grad ausmacht. Wenn der Deich auf einem festen Boden liegt, das Mayfeld oder die Erdfläche, worauf er angeleget wird, sich hinter ihm erhöhet, die Deicherde von guter Art ist, kein zusammenlaufendes Gewässer innerhalb des Deiches zu befürchten, auch weder Strom noch gar zu heftige Wellen ihn von vorn anfallen können: so ist dieses Dossement hinreichend. Wo es hingegen an einem von diesen Stücken fehlt, da muß an der Dossirung zugegeben werden, und wo die Deicherde auch von schlechter Art ist, so steigt die Zugabe bis auf 2 Fuß, gegen 1 Fuß Höhe gerechnet.

Es ist viel daran gelegen, daß auch die innere Abdachung des Deiches sich begrüne; dieses aber kann nicht geschehen, wenn das Erdreich von selbst herab rollet. Daher pflegt man insgemein die innere Abdachung im Fuße zur Höhe zu proportioniren, wie $1\frac{1}{2}$ zu 1; dadurch erhält der Deich zugleich eine Stärke, einem jeden Stromstriche Widerstand zu leisten.

Das dritte wesentliche Stück des Deiches ist die Dossirung an der Wasserseite. Das möglichst kleinste Verhältniß der Grundlinie zur Höhe, dessen man sich bedienen kann, wo gar keine weitere Gewalt sich gegen den Deich waget, auch der Deich nicht über 6 Fuß hoch ist, muß seyn wie 2 zu 1; hat man hingegen Stromstriche und Wellenschlag zu befürchten, so kann man das Verhältniß bey derbem und thonigen Erdreiche, wie 3 zu 1, und bey losem und brüchigen, wie 4 zu 1, ansetzen.

Fig. 452 und 453, liefern 2 Profile, aus welchen man diejenigen wählen kann, die sich zu der jedesmaligen Beschaffenheit der Umstände am besten schicken.

Fig. 452 stellet das Profil eines niedrigen Deiches vor, der etwa auf 6 Fuß über das Mayfeld (d. i. die Erdfläche, auf welcher der Deich angeleget wird,) hervorraget. a b, die Kappe, welche sich nach der Passage richtet. b c, die innere Abdachung, welche sich bis b d erweitern kann, wenn das Erdreich sehr sandig seyn sollte. a e, die äußere Abdachung, die sich unter eben diesen Umständen, zumal wenn sie mit Strom und Wind zu

kämpfen

kämpfen hätte, wohl bis a f erweitern könnte. f d die Grundlinie des Deiches.

Fig. 453. macht die Figur eines höhern Deiches vorstellig. a b die Kappe, welche von 10 bis 16 Fuß verbreitet werden kann, je nachdem die Deichhöhe beschaffen ist. b c die innere Dossirung; und wenn das Erdreich nicht thonig genug ist, sondern locker und beweglich, so erspart man Kosten, wenn anstatt der Abdachung b d das Banquet (s. Th. III. S. 522) e f c d angelegt wird, welches bey Deichbeschädigungen große Dienste leistet, sowohl der Anfahrung des Erdreiches wegen, als auch, weil man allerley Anstalten auf dem Gange e f machen kann, den Durchbruch zu verhüten. Sehr hohe Deiche sollten billig nie ohne Banquet gebauet werden. a g die äußere Dossirung, wenn der Deich nicht dem Sturme sonderlich entgegen steht, viel Vorland besitzt, und aus fester Erde besteht. a h die äusserst größte Abdachung, wenn von diesem allen das Gegentheil vorhanden wäre. Zwischen g h sind alle verstärkte Dossirungen enthalten.

Den größten Schutz erwartet ein Deich von seinem Vorlande. Dieses widersteht nicht nur den heftigsten Bewegungen des Wassers vom Grunde aus, sondern ist auch als ein Gegenwicht zu betrachten, welches der ungeheuren Last des Deiches widersteht, daß er nicht das Ufer in die Fluth hinein schiebet, und am Ende gar versinket. Hat sein Fuß das Vorland verloren, so geräth er in Abbruch, und alsdann folgt der Deich selbst ohne alle Barmherzigkeit nach. Will man sich sodann nicht überschwemmt sehen, so wird man genöthiget, eine neue Deichlinie hinter der vorigen anzulegen.

Das Vorland leistet dem Deiche einen dreyfachen Dienst. Erstlich ist es die Vorrathskammer, von welcher die Erde zur Bedeichung hergenommen werden muß. Würde man solches hinter dem Deiche wegnehmen, so zieht man sich das Dräng- oder Grundwasser auf den Hals, welches aus den Gruben, die sich von selbst niemals zuschlicken, hervor brudelt, und das Binnenland (d. i. das Land innerhalb des Deiches) überschwemmet; es wäre denn, daß unfruchtbare Hügel vorhanden wären, welche man entbehren könnte. Wird nun die Deicherde vom Vorlande genomen, und hat man untersuchet, wie tief die gute Deicherde auf demselben liege: so müßte derjenige die Stereometrie

nicht gelernt haben, der nicht berechnen könnte, wie viel Vorland dem Deiche zugehöre. Wird die Deicherde dem Vorlande abgeboraet, so genießt man überdem noch den Vortheil, daß sich die Deichgruben nach und nach wieder mit Schlick anfüllen, den man sich zur Ergänzung und Verhöhung des Deichkörpers zu Nuze machen kann.

Das Vorland beschirmt zweytens den Deichfuß, mithin muß es selbst dossirt seyn; und wenn es sich in Schartufer verwandelt, so kann man dasselbe durch Schuz- und Fangbuhnen (s. Th. VII. S. 255 und 262) wieder befestigen und sogar vermehren. Sollte aber das Wasser keinen Sand mit sich führen, und der Abbruch vermehrte sich, so sind noch Packwerke und Holzungen übrig, das Vorland zu beschirmen.

Drittens verhütet das Vorland durch sein Gegengewicht den Einsturz des Deiches selbst. Zuweilen liegen am Ufer so viel Häger und Inseln, deren man sich bedient, durch Schiffe und Prahme die Deicherde wohlfeil genug herbey zu führen, da es dann freylich nicht nöthig ist, zu viel Land vor dem Deiche liegen zu lassen. Weil jedoch das Vorland auch den Fuß des Deiches vor Ausspühlung und Sinken verwahren soll, so entsteht die Frage, wie weit man gleichwohl den Deich vom Ufer zu entfernen habe, um diesen wichtigen Endzweck zu erreichen? Es sey ik (Fig. 453) das Ufer, und k die größte Strom- oder Seetiefe vor demselben. Gesezt nun auch, daß das Ufer selbst eine Abdachung hätte, und die Tiefe noch entfernt läge, so ist doch zu befürchten, daß sich dieser Feind nach und nach dem Ufer nähern dürfte; ku wäre die Horizontallinie der Wassertiefe. Nun sezze man den Abdachungswinkel uik an, wo die Linie ka die Oberfläche des Erdbodens erreichet, so wird sie daselbst den Ort anzeigen, welcher die Breite des Vorlandes ik bestimmet. Man sieht ganz offenbar, daß unter diesen Umständen die ganze Last des Deiches sich nicht auf das Mausfeld, sondern auf den tiefsten Grund unter dem Wasser stüze, und also keine Senkung des Deiches selbst und Fortschiebung des Ufers zu befürchten sey. Würde dann endlich die Tiefe die Linie ik berühren, und das Ufer versteilert haben, so ist alsdann der Augenblick da, wo durch Schuzbuhnen, Fangbuhnen und Holzungen dem Befinden nach der weitere Einbruch verhütet werden muß. Wartet man länger, so wird der Fuß des Deiches gegen die Uferbefestigung drängen, und sie endlich gar über den Haufen werfen.

Hat der Deich gar sein Vorland verloren, so ist der Schade entsezlich groß; der Deich wird durch seine Last sein selbsteigener Feind, und befördert seinen Untergang. Im Fall die Schuz-

und

und Faschinen zu schwach seyn sollten, Vorland zu verschaffen: so lege man lieber gar eine Treibbuhne (s. Th. VII. S. 268, fgg.) vor, und hole von dem Gegenufer so viel Sand, als nöthig ist, herüber. Der Nachbar gegenüber, wenn er ein Christ ist, oder wenigstens rechtschaffen denkt, wird gern etwas von seiner Viehweide verlieren, um das Leben und die Wohlfahrt der Bewohner eines unglücklichen Districtes zu retten. Die Holzungen und Packwerke sind die lezte Nothwehre, zu welchen man nur alsdann sich entschliessen muß, wenn kein Mittel mehr übrig ist.

Die Absicht, um deren willen Deiche angelegt werden, theilt dieselben in verschiedene Gattungen, unter welchen der Hauptdeich die vornehmste ausmacht. Ein Hauptdeich (Niederf. Haffdiek, Höfdiek) soll das hinter ihm liegende Land wider die höchsten Fluthen beschüzen; daher führt er den Namen des Hauptdeiches, und ist in der Deicharchitectur das, was der Hauptwall einer Festung. Daher muß er mit der Kappe über die wahrgenommene höchste Fluthlinie hervor ragen, und seine Breite wie auch seine Abdachung muß stark genug seyn, dem größten Sturme, der in solchen Gegenden jemals sich eingefunden hat, unüberwindlich Widerstand zu leisten. Aendern sich die Umstände des Vorlandes dergestalt, daß man den ansehnlichen Zusaz desselben mit einer neuen Deichlinie bewallet, und dadurch der alte Hauptdeich überflüssig gemacht wird, so behält man zwar denselben bey, theils um der Gräserey willen, theils sich seines Schuzes zu versichern, wenn allenfalls der neue Hauptdeich brechen sollte; man nennt ihn aber alsdann einen Schlafdeich. Manchmal sieht man vorher, daß hie oder da der Hauptdeich, weil er Vorland und Abdachung verloren hat, stürzen werde: so erfordert die Vorsichtigkeit, die Deichlinie bey Zeiten zurück zu ziehen, und hinter dem Schartdeiche einen neuen Hauptdeich aufzuschütten, der dann auch, so lange der alte Hauptdeich noch da ist, ein Schlafdeich genannt wird. Aber warum will man den alten Deich stehen lassen, und seine

Masse nicht lieber zur Abschrägung des Ufers und Errichtung des neuen Hauptdeiches anwenden? Soll etwa seine Last den Einsturz des Schartufers befördern? Hunrichs in seiner prakt. Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau eifert mit Rechte wider diese Weisheit.

Es giebt eine andere Gattung von Deichen: diese sehen so aus wie Hauptdeiche, und sind es nicht. Sie heißen Sommerdeiche. Es giebt Wiesen, denen es vortheilhaft ist, daß sie von der übertretenden Winterfluth besuchet, und durch deren Schlamm gleichsam geschwängert werden; nur die jähen Sommerfluthen, welche von Wolkenbrüchen über die Ströme verhängt werden, sollen weder dem Wachsthume noch der Abmähung des Grases hinderlich fallen. Folglich sieht man sich genöthigt, Sommerdeiche anzulegen, d. i. solche, die hoch genug sind, eine Sommerfluth abzuweisen, aber den Winterfluthen den Ueberlauf verstatten. Die Kappe dieser Deiche weil sie im Winter bedeckt ist, und also gar nicht zur Passage dienet, die man zur Sommerszeit überall gebahnt findet, alsdann sie auch nur über der Fluth hervor raget, braucht nicht breiter als höchstens 4 Fuß angeordnet zu werden. Das Dossement auf der Wasserseite ist schräg genug, wenn es sich zur Höhe, wie 2 zu 1, auch bey dem lockersten Erdreiche verhält; desto stärker aber muß die innere Dossirung seyn, damit nicht bey dem Uebertritte des Winterwassers hinter dem Deiche Kölke ausgehoben werden, sondern das Gewässer sein gemächlich sich über den Sommerdeich in die Wiesen ergieße. Hunrichs meldet sie auch unter dem Namen der Tummeldeiche an. Man pflegt aber nicht nur ansehnliche Vorländer, sondern auch Inseln auf süßen Wässern mit Sommerdeichen zu umringen, zumal da nicht die salzige Mischung, wie einige wollen, sondern die Kälte des Sommerwassers den Grasungen schädlich ist.

Es giebt ferner sogenannte Kaideiche. Ein Kai, eine Kaje oder ein Kaideich ist ein Vordeich, den man an der See aufwirft, damit nicht die tägliche Ebbe und Fluth die Arbeiter von der Verfertigung oder auch nur von der Ergänzung und Verbesserung der Hauptdeiche und anderer Landarbeiter fortjage. Die Erde wird aus einem Graben hinter dem Kaideiche ausgestochen, der nachmals zu Ableitung des hie und da zusammengelaufenen Wassers dienet; und was etwa zu seiner Aufführung noch fehlet, kann auf der auswendigen Seite genommen werden. Um der Stürme willen wird er einige Fuß höher angelegt, als die Fläche der gewöhnlichen Springfluth. Seine Kappe ist breit genug, wenn sie 2 bis 3 Fuß misset; das äußere Dossement verhält sich zur Höhe, wie 1 zu $1\frac{2}{3}$, und die Ausladung des innern ist der Höhe gleich. Die Berme zu beyden Seiten wird gemeiniglich von 5 bis 7 Fuß gemacht; 3 bis 4 Fuß aber sind hinreichend. Gegen den Wellenschlag wird er mit Soden bedecket. Es vertritt also der Kaideich die Stelle des Hauptdeiches so lange, bis dieser fertig geworden; nachher läßt man ihn wieder eingehen, oder bedient sich desselben als eines Schlickfängers, in welchen man hin und wieder einige Oeffnungen machet, durch welche das Wasser, wenn es geschlickt hat, gemächlich wieder ablaufen kann.

Ein Nothdeich ist ein Damm, der vor eine gefährliche Stelle gezogen wird, damit das Wasser nicht durchbrechen, und die Arbeit verhindern könne. Ist die Noth vorbey, so reißt man ihn wieder weg. Es ist aber sehr nöthig, daß ein solcher Damm in Form eines Bogens geführt werde, damit der Druck des Wassers ihn zusammen dränge, und desto mehr befestige. Ein geradliniger oder gar einwärts gekrümmter Nothdeich oder Fangdamm beurlaubt sich insgemein vor der Zeit.

Zwischen Kai- und Nothdeichen ist zwar in Ansehung der Absicht wenig Unterschied, desto mehr aber in Ansehung der Gestalt. Der Nothdeich ist kurz, und deckt nur die gefährliche

Stelle; der Kaideich hingegen beobachtet die Linie des Hauptdeiches in einer parallelen Entfernung! der Kaideich hat Graben und Berme, der Nothdeich nicht; der Kaideich wird bekleidet, der Nothdeich steht bloß, oder wird mit Pfahlwerken verstärket.

Wenn ein Nothdeich um eine Brake oder um einen Kolk herum geführt wird, und sich an den Hauptdeich wieder anschließt, den Austritt des aus dem Grunde hinter dem Deiche hervor brechenden Drängwassers zu verhüten: so wird eine solche Umdeichung von einigen ein Deichschloß genennet; andere nennen sie einen Qualmdeich.

Der Binnendeich (*) ist ein Landdeich, welcher hinter dem Hauptdeiche hingestellt wird, entweder zu hindern, daß die auf den Deichbruch erfolgende Ergießung des Wassers nicht zu weit ins Land hinein sich erstrecke; um welcher Ursache willen er insgemein zwischen zwo Anhöhen angelegt wird, um theils solche zusammen zu ketten, theils den Auflauf des Schnee- und Regenwassers abzuweisen, daß es sich nicht in die niedrigen Gegenden des Marschlandes hinein stürze, und eine Ueberschwemmung hinter dem Hauptdeiche veranlasse. Man könnte sie also überhaupt als Deiche erklären, die man führet, Ueberschwemmungen hinter dem Hauptdeiche abzuwenden. Wenn man hin und wieder sich um der Lage willen nicht sonderlich auf den Hauptdeich verlassen kann, so legt man rechts und links der furchtbaren Stelle zween Binnendeiche an, und schließt sie sowohl an den Hauptdeich, als an die nächste Anhöhe; und wenn solche nicht vorhanden, wirft man einen Querdeich vor. Geht alsdann der Hauptdeich zu Grund, so wird weiter nichts als das Feld zwischen den Binnendeichen überschwemmet. Man kann sich mit großem Vortheile hiezu der Schlafdeiche bedienen.

In

(*) Im Niederl. Binnendick, im Gegensatze der Butendicke oder äußern Deiche. Im Butjadinger Lande heißen diese Binnendeiche Sturmdeiche, im Stadtlande aber Landdeiche.

In der Deichsprache, die mit der weidmännischen viel Aehnliches hat, nennt man das Vorland den Groden, und Grodendeiche sind solche, die ein so hohes Vorland besitzen, daß nur bey hohen Fluthen erst das Wasser denselben bespühlet. Die Gefahr, der diese Gattung von Grodendeichen ausgesetzt ist, ist nicht so groß, als bey denen, welche beständig in Wasser liegen, und täglich von Ebbe und Fluth besucht werden; auch verursacht ihre Erhaltung und Verstärkung wenigere Unkosten, indem zur trocknen Zeit nach einander fort die Arbeit vor sich geht, ohne von dem Anlaufe des Vorwassers gestört zu werden; man kann daher, ohne Kaideiche vorzuwerfen, sich mit ihnen beschäftigen. Von der Art sind die meisten Strombeiche. Es ist wahr, diese kämpfen oft ganze Monate hindurch mit Fluthen, aber sie haben nachgehends wieder Zeit abzutrocknen, und sich wieder ergänzen zu lassen.

Auch führt diesen Namen eine andere Gattung, die man eigentlicher Ueberlaufdeiche nennen sollte. Es sind dieses solche, welche oben in der Kappe eine mit Fleiß angelegte Lücke besitzen, um das Wasser einer sich stauenden Fluth gutwillig in das Land eintreten zu lassen, und der Aufschwellung Luft zu verschaffen. Es sind aber bey Anlegung eines solchen Deiches gar zu viel Umstände in Erwägung zu ziehen. Man legt sie an, einer aufgeschwollenen Fluth Luft zu machen, besonders bey starken Eisstopfungen, und also muß hinter dem Deiche eine Gegend seyn, die ohne Schaden überschwemmt werden kann, deren es eben nicht viele giebt. Es muß diese Gegend so geräumig seyn, daß durch den erfolgenden Ablauf die Fluth vor dem Deiche wirklich sich erniedrige, welches aber bey großen Strömen und bey Seefluthen ganz gewiß nicht erfolgen wird. Wo soll man das Meer abzapfen? wo will man Ströme hinschicken, die in einer Secunde 10 bis 100,000 Cubicfuß Wasser liefern? Also kann man sich nur bey Mittelflüssen auf diese Art

helfen. Endlich so muß diese Gegend irgend wohin das Wasser wieder fortschicken können, sonst wird man der Ueberschwemmung nicht wieder los. Nun legt man zwar dergleichen Ueberläufe da an, wo sich das Binnenland sehr erhebet, giebt ihnen auch das stärkste inwendige Dossement; allein das einstürzende Gewässer erweitert die Gußlücke, und reißt gleichwohl alles mit sich fort. Ueberdem will man zuweilen die Wiesen hinter dem Deiche mit fettem Fluthwasser tränken und düngen; oder, sind hinter dem Deiche solche Landtiefen, daß man zu befürchten hat, die Fluth und Eisstopfung möchten den Deich über den Haufen werfen, wenn man nicht Wasser zum Gegengewichte in die Landtiefe hineinlaufen ließe, so wird es wohl am schicklichsten seyn, daselbst Sielen anzulegen, welche auf eine sichere Art uns unsers Wunsches gewähren.

Von Schlickdeichen ist bereits im Art. von Anhöhungen (Th. II. S. 155, fgg. und S. 764, fgg.) gehandelt worden; und ich übergehe sie also hier mit Stillschweigen.

Bey dem Deichbaue selbst kömmt zuvörderst die Deichlinie, d. i. diejenige, nach welcher der Deich, und zwar insbesondere der Hauptdeich, der Länge nach aufgeführt werden muß, um das Land gegen Ueberschwemmungen zu schützen, zu betrachten vor. Bevor man das Geringste in der Berathschlagung bestimmen darf, wird die zu bedeichende Gegend durch einen genauen Grundriß aufgenommen, auf welchem theils die Uferlinien, theils die Wassertiefe vor dem Ufer, theils die Anhöhen und auch die Vertiefungen der Oberfläche des Erdbodens mit allen Sümpfen, Kölken und abfließenden Gewässern auf das genaueste, nebst Bemerkung der Compaßnadel abgetragen worden. Dieser Grundriß wird auch die Lage der Wiesen, Aecker und Waldungen, sofern sie sich der Deichlinie nähern, andeuten; und wo besonders das Erdreich seine Lage gegen den Horizont ändert, da werden Profile nöthig seyn,

damit

damit man wissen könne, wie hoch sich dasselbe über die niedrigste Wasserhöhe erhebe. Auf eben diesen Profilen wird die Linie der observirten höchsten Ueberschwemmung gezogen, um zu wissen, wonach man sich mit der Höhe der Deiche zu richten habe. Eine solche Karte ist hinreichend, die Deichlinie ausfindig zu machen.

Hierauf verfügt man sich mit der Karte in der Hand zu denen Gegenden hin, welche bedeicht werden sollen, untersucht die Festigkeit des Bodens, und besichtiget mit besonderer Aufmerksamkeit die Schartufer, damit man wisse, ob tiefere Einrisse zu befürchten seyn, ob man nicht durch vorgelegte Werke dem Abbruche Einhalt thun, oder ob man nicht auf eine oder die andere Art die Einbrüche wieder ergänzen, und die genäherte Stromtiefe ablenken könne. Denn wer wollte da einen Deich anlegen, wo man weiß, daß in Kurzem kein Land mehr vorhanden seyn dürfte!

Hat man sich auf diese Art des Ufers versichert, so nimmt man die einwärts gebogenen Winkel der Uferlinie zuerst vor, bestimmt sowohl in Ansehung der Wassertiefe, als auch der zum Deiche erforderlichen Erde, die Breite des Vorlandes, oder den Abstand des Deiches vom Wasser. Auf der Karte werden diese Punkte mit geraden Linien zusammen gezogen; alsdann hat man vors erste die möglichst kürzeste, und daher möglichst wohlfeilste Deichlinie ausfindig gemacht. Denn je kürzer die Deichlinie ist, desto wenigere Unkosten werden zur Aufschüttung erfordert. Auch ist es nothwendig, daß man von dem am meisten einwärts gebogenen Ufern so weit mit seinem Deiche entfernt bleiben müsse, als die Sicherheit und die allemal vor dem Deiche auszugrabende erforderliche Erde solches erheischet.

Diese Deichlinie wird endlich nach folgenden Regeln verbessert und berichtiget:

1. Alle Kölke, Moräste und Grundwässer müssen, so viel als es die übrigen Umstände erlauben, vor dem Dei-

che liegen bleiben; folglich wird diese Linie hin und wieder landwärts zurück zu ziehen seyn.

2. Sollte aber zum Nachtheile der Eigenthümer zu viel fruchtbares Land bey stark hervorspringenden Ufern unbrauchbar werden, und der zu erwartende Nutzen des Groden die Bau- und Unterhaltungskosten des Deiches übertreffen: so wird die Deichlinie daselbst vorgerücket; wobey man den Lehrsatz der Geometrie nicht zu vergessen hat, daß die Zirkellinie, und nächst dieser das Quadrat, unter allen Figuren mit der kürzesten Linie die möglichst größte Fläche in sich schließen. Man hüte sich also vor gar zu spitzig hervorspringenden Winkeln, weil selbige viel Unkosten verursachen, und dennoch wenig Land bedeichen.

3. Alle Aecker und Wälder bleiben hinter der Deichlinie liegen, weil jene keine Ueberschwemmung vertragen können, und diese mit ihren ausgerotteten Bäumen und Wurzeln ein sehr unsicheres Mayfeld geben würden, zumal wenn die zurück gebliebenen Wurzeln nachmals verfaulten.

4. Kein Deich muß hinterwärts abschüssiges Land haben, zumal wenn er sich hohen Ueberschwemmungen widersetzen soll. Kann man ihn daher an einem sich erhebenden Grundboden anlegen, so ist dieser der stärkste Contrefort; und das Wasser müßte ihn bergan schieben, wenn er ausweichen sollte, da er sich dann mit seiner Last gegen diese Gewalt sträuben würde. Es schadet nichts, wenn man, um diesen Vortheil mitzunehmen, die Deichlinie, besonders an süßen Wässern, deren Uebertritt dem Wiesenwachse eben nicht so sehr schädlich ist, um einige Ruthen zurück ziehen müßte.

5. Endlich hat man auf Grund und Boden zu sehen, und wenn derselbe nicht vermögend ist, die Last des Deiches zu ertragen, so beugt man, so gut man kann, rechts oder links aus; wo nicht, so sieht man sich genöthigt, den Deich auf einer oder der andern Seite, zurück-

zuweilen gar auf beyden Seiten, mit Holzungen ein zufassen, damit der Grund unter dem Deiche nicht ausweiche.

6. Wenn ein Strom auf der gegenüberstehenden Seite auch bewallt wäre, oder bewallt werden sollte, oder Anhöhen hätte: so hat man sich zu hüten, daß man auch jenen Deichen nicht zu nahe komme, und Deichengen veranlasse, wo sich das Eis nur gar zu gern stopfet, und die gefährlichsten Deichbrüche veranlasset, welche Behutsamkeit aber nur bey Anlegung der Stromdeiche zu beobachten ist; an der See ist das Gegenufer weit genug entlegen.

Bey Abzeichnung der Linie eines Seedeiches sind wenigere Puncte zu beobachten. Der Strandbewohner will durch dieses Festungswerk sein Land, seine Wohnung und sein Leben retten, daß dieses alles nicht von einer unaufhaltbaren Sturmfluth verschlungen werde; und insofern könnte es ihm gleich viel seyn, nach was für einer Linie sein Deich gezogen würde, wenn er nur hinter demselben trocken und sicher dem Sturme zusehen kann. Weil aber seine Deiche wegen ihrer Größe und Stärke ihm sehr kostbar, und in der Erhaltung sehr beschwerlich fallen, indem die auf den Bau verwendeten Kosten wie ein verlornes Capital anzusehen sind, davon man noch überdieß die Interessen abzugeben hat, soll anders das Werk in Bau und besserlichem Zustande erhalten werden: so sucht er sich wieder durch Nutzung des bedeichten Landes schadlos zu halten. Folglich hat man bey Ziehung einer Seedeichlinie vornämlich dahin zu sehen, daß man mit einer möglichst kürzesten Linie die möglichst größte Fläche einschließe; denn, wo das Seewasser hinspühlen kann, wächst kein Gras. Das zweyte Augenmerk ist die Streichlinie des gewöhnlich heftigsten Sturmes. Ungern setzt man eine gerade, und noch ungerner eine einwärts gebogene Linie diesem Sturme senkrecht entgegen; man weicht so viel, als es die Lage des Vorlandes leiden will, von dieser Linie ab; und wo man schlechterdings dem Hauptsturme die Spitze bieten muß, beugt man nicht nur die Deichlinie in einen auswärts gehenden Bogen, daß er wie ein Gewölbbogen dem Stoße der Fluthen sich widersetze, sondern man giebt ihm auch die stärkste Abdachung, und sieht sorgfältig dahin, das Vorland durch Buhnen zum Anwachse zu bringen. Dieses sind die beyden Hauptre-

gelu

geln, denen man bey Absteckung der Seedeichlinien zu folgen pflegt.

Jedermann wird ohne mein Erinnern einsehen, daß neu angewachsenes Land nicht eher bedeicht werden müsse, als bis sein Ertrag das Interesse nicht nur von den Deichkosten, sondern auch dem Erhaltungsaufwande abwirft. In Brahms Anfangsgründen der Deich- und Wasserbaukunst, S. 162, flg. findet man eine vollständige Anweisung, wie man bey Vergleichung der Baukosten mit der Nutzung des neuen Landes zu rechnen habe. In Ostfriesland wird der Werth einer Ruthe des bedeichten Landes auf 1 Thlr., und des unbedeichten auf $\frac{1}{6}$ Thlr. bestimmet, und überhaupt so gerechnet: „Wenn eine Deichlinie von so und so viel Ruthen „im Längenmaße, so und so viel Quadratruthen Land „einschließt: so kann man auf eine Ruthe Deichlinie „so und so viel Quadratruthen Land rechnen. Nun „würde in der zu bedeichenden Gegend ein Ruthe Deich „so und so viel Thaler kosten. Da fragt es sich, wie „verhält sich dagegen der Werth des gewonnenen Lan„des? Ist der letztere geringer, so stehe man von der „Bewallung ab; ist er größer, so hat man Grund, sich „dazu zu entschließen.“ Auf jeder Ruthe Deiches wären 6 Quadratruthen Landes zu rechnen, weil eine Ruthe unbedeichten Landes $\frac{1}{6}$, und des bedeichten 1 Thlr. werth ist: so geschieht durch den Deich eine Verbesserung von $\frac{5}{6}$ Thlr. Also wären diese 63 Quadratruthen künftig $\frac{315}{6}$ oder $52\frac{1}{2}$ Thlr. werth. Gesetzt aber, es koste eine Ruthe Deiches 60 Thlr. so ist die Antwort da, daß es noch nicht Zeit sey, diesen Anwuchs zu bedeichen. Auf diese einfache Art wird man sich in den mehresten Fällen zurecht finden können.

Weil der Werth des menschlichen Lebens, gegen Land und Gräserey gerechnet, unendlich ist, so ist diese Nutzungsrechnung nur da anzubringen, wo bloß um Vermehrung der häuslichen Einkünfte gedeicht wird; wo aber allein der Untergang von Land, Vieh und Menschen durch einen Deich verhütet werden soll, da sieht man bloß auf die beste Lage des Deiches in Ansehung seiner Stärke und Erhaltung, und giebt alles den Wellen

Preis, was dieser Abbruch thut. Ist es nun möglich, (und dieses trägt sich sehr oft zu) beyde Endzwecke zugleich zu erreichen, so hat man doch allemal die Befehle der Noth den Rathgebungen des Nutzens weit vorzuziehen, so oft ein Endzweck dem andern widerspricht.

Von der Deichlinie kommen wir zum Bestecke. Ein Deichbesteck ist eigentlich die Bestimmung des Profils, welches der Deich nach Maßgebung desjenigen Ortes, wo er sich hinlagern soll, besitzen muß. So oft sich nun die Fläche des Mayfeldes erhebt oder erniedriget, oder die Richtung gegen Strom und Sturm sich ändert: so oft muß auch das Besteck verschiedentlich ausfallen. Man sieht auf der Deichkarte die Linie der höchsten Fluth und zugleich die Erniedrigung der Erdfläche unter derselben; dieser Satz bestimmt die an jedem Orte nöthige Höhe des Deichprofils. Zu dieser Höhe muß hinzugethan werden, nicht nur die Hervorragung der Kappe über die höchste Fluth, welche insgemein 2 Fuß beträgt; (ich nehme aber zur höchsten Fluth nicht sowohl den Wasserspiegel, als vielmehr die gewöhnliche Wellenhöhe an) sondern auch, wie viel vom Lager des Deiches, d. i. vom Mayfelde, ausgestochen werden muß, um dem Deiche einen haltbaren reinen Grund, mit dem er sich verbinden soll, zu verschaffen, und wie viel die daselbst vorräthige Erdart bey der Austrocknung schwinde. Also wäre dann die Höhe des Deiches an jedem Orte der Deichlinie bestimmt worden.

In Ansehung der Breite der Kappe fragt es sich mehr, wozu man sich der Kappe zu bedienen habe, als wie stark sie seyn müsse, dem Drucke des Wassers zu widerstehen. Will man auf der Kappe nur reiten und gehen, so kann man sich bey niedrigen Deichen, d. i. die nicht über 6 Fuß Höhe besitzen, mit einer Breite von 4 bis 6 Fuß abfinden lassen; aber bey höhern Deichen, wo man theils um der Passage willen, theils zur Zeit der Noth mit Wägen auf der Kappe fahren soll, ist eine Kappenbreite

Breite anzuordnen, auf welcher zween landübliche Wägen sich begegnen und einander ausweichen können.

Die Abdachung auf der Wasserseite richtet sich nach der Beschaffenheit der Deicherde und Gewalt des Wassers, und ist nie über 6 Fuß, und nie unter 2 Fuß gegen jeden Fuß Höhe anzugeben. Die Festigkeit oder Lockerheit der Deicherde und der Stoß des Wassers bestimmen also diejenige Auslabung, welche zwischen diesen beyden äußersten Gränzen zu wählen seyn wird.

Die innere Abdachung bleibt wie 1 zu 1, und bey lockerer Erde wie 1 zu $1\frac{1}{2}$. Fände man für nöthig, den Deich hinterwärts zu verstärken: so erspart man Unkosten, wenn man ein gutes Banquet, wie oben S. 673 gemeldet worden, anbringt. Jedoch dieses alles gilt nur vom Hauptdeiche. Die übrigen Deicharten erwarten die Bestimmung ihrer Bestecke von den Endzwecken, um deren willen sie da seyn sollen.

Hat der Plan Beyfall gefunden, so erfolgt alsdann die Ausführung, wobey man sich vornämlich nach der Beschaffenheit der vorhandenen Deicherde umzusehen hat. Diejenige Erde besitzt alle Grade der Vollkommenheit, welche vorzüglich schwer ist, sich in ihren Theilen fest zusammen schließt, sehr langsam vom Wasser durchdrungen wird, und bey der Austrocknung wenig schwindet. Diese Eigenschaften trifft man beysammen in der Thonerde an, wenn sie stark mit Sande untermengt ist. Noch mehr wird dieses erhellen, wenn wir die übrigen Erdarten nach ihrer Schicklichkeit zu Werken von dieser Art beurtheilen. Grober Sand läßt sowohl, als Torf und Morast, das Wasser wie durch ein Sieb laufen, und beyde schicken sich ganz und gar nicht zum Deichen. Der gelbe Lehm wird gar zu leicht im Wasser aufgelöset, ob er gleich dasselbe nicht so bald durchfließen läßt; überdieß hält er die Nässe sehr lange an sich, begrünt nicht, und ist sehr mürbe. Die Thon- oder Letterde ist schwerer wie Lehm, nicht so mürbe, bindet

stärker,

stärker, ist auch zäher, läßt das Wasser nicht durchfliessen, schwindet aber sehr; und wenn nicht hin und wieder Lücken und Höhlungen bleiben sollen, muß sie wohl gar gestampft werden. Der feine Sand ist sehr viel leichter als Kleyerde, schwindet nicht, aber seine Theile hängen wenig zusammen, und begrünt sich so nicht, wie die Kleyerde. Hieraus folgt nun, daß eine mit Sande gemischte gute Kleyerde die brauchbarste und festeste Deichmasse abgebe, welche zugleich wenigere Dossirung nöthig hat, als alle übrige Gattungen von Erde.

Das Schwinden ist besonders zu untersuchen, ehe man zu Verfertigung des Bauanschlages schreiten darf. Alle Erdarten schwinden um so viel mehr, je feiner ihre Theile sind. Denn wenn das Wasser abgedampft ist, ziehen sich die Theile enger zusammen; je feiner diese alsdann sind, desto tiefer schließen sie sich in die Zwischenräume ein, und der formirte Körper wird dichter und kleiner. Wie viel aber jede Sorte durch die Schwindung von ihrer Grösse verliere, läßt sich am sichersten beurtheilen, wenn man sich von starkem eisernen Bleche einen unten und oben offenen Cubus verfertigen läßt, selbigen in die Erde hinein stößt, die überflüssige Erde mit einem übergespannten Drathe oben und unten abschneidet, den Körper hinsezt und trocken werden läßt. Nach der Austrocknung mißt man eine Seite, cubirt und vergleicht sie mit der Größe der noch feuchten Masse, so findet man, wie viel Cubiczoll von einem Cubicfuße durch die Schwindung abgehen. Der Deich schwindet nie in der Länge, wohl aber in der Höhe. Denn seine Last dehnt ihn seitswärts aus, welches aber die Rechnung nicht ändert, sintemal um dieser Ausdehnung willen die Höhe desto merklicher abnimmt. Recht sicher zu gehen, schließt man folgendermaßen: ein Cubicfuß schwindet um so viel Zoll: also werden so viel tausend Cubicfuß so viel durch die Eintrocknung verlieren. Alsdann häuft man den Deich auf, so hoch er werden will; in kurzem hat er sich bis zur Besteckhöhe erniedrigt.

Bey lockerm und mürbem Grunde findet diese Rechnung gar nicht Statt, weil sich der Deich durch seine Schwere zu sehr in den Boden eindrückt. Da schüttet man so lange auf, bis das Werk seine bestreckmäßige Höhe erlangt hat, und giebt auf einen jeden Fuß Höhe einen Zoll für die Schwindung zu. Man wird bey solchem Falle Nachsicht mit einem Deichbaumeister haben, wenn sein Bauanschlag nicht zutrifft, weil er unmöglich hat wissen können, wie tief der Deich den Grund eindrücken werde, zumal wenn er in einer noch nicht versuchten Gegend arbeitet. Beyspiele sind so selten eben nicht, welche die Unsicherheit des Grundes beweisen. Brahms meldet einen Fall, da man bey einem ausweichenden Grunde gerade noch einmal so viel Erde auffahren müssen, als der stereometrische Inhalt des Deichkörpers erforderte, ehe der Deich seine bestreckmäßige Höhe erreichen konnte. Man bemerkt überhaupt, daß Deiche sich senken. Die Schwindung der Deichmasse trägt dazu vieles bey, aber gewiß noch mehr der unter einer so großen Last sich zusammen drückende und ausweichende Grund. Würde die Grundfläche dieses prismatisch-pyramidalischen Körpers nicht so breit seyn, als sie nothwendig seyn muß, so würden diese ungeheuren Lasten noch tiefer in den Grundboden sich versenken. Das schlimmste bey diesem Unternehmen ist, daß man nicht vorher wissen kann, um wie viel Fuß sich ein Deich auf einem noch nie bedeichten Grundboden senken wolle. Es ist nur wahrscheinlich, daß er sich auf einem harten Boden wenig, und auf einem weichen sehr erniedrigen werde. Um nicht am Ende mit den Baukosten zu kurz zu kommen, sieht man sich bey Zeiten nach solchen Stellen um, wo man im Nothfalle Vorrath von Erde in der Nähe haben kann, und treibt die Arbeiter zum verdoppelten Fleiße an. Wir wollen bey dieser Ungewißheit uns überhaupt folgende Regel merken: Zu Aufführung eines solchen Deiches muß allemal mehr Erde vorhanden seyn, als nöthig ist; und die Arbeiter müssen allemal in einem Tage mehr Erde herbey schaffen können, als wirklich herbey zu schaffen nöthig wäre, wenn alles übrige seine Richtigkeit hätte.

Wer einen Bauanschlag verfertigen will, muß nicht nur den körperlichen Inhalt des Deichkörpers berechnen, und anzeigen, wie viel Cubicfuß Erde, die Schwindung und Versenkung mit eingerechnet, nöthig sind, denselben aufzuführen, und daraus die Anzahl der Arbeiter, ihren Lohn, nebst den Unkosten der Geräthschaften, der Schip-

pen, der Karren, der Breter zu Deichbrücken ꝛc. zu bestimmen wissen, sondern er muß auch auf die auszufüllenden Gruben und Wasserrisse neben dem Deiche sein Augenmerk richten. Oft sind die Ufer hin und wieder durch Packwerke, Holzungen und Buhnen zu verwahren; auch diese Unkosten gehören mit zum Deichanschlage. Der zum Glück nur zuweilen nöthige Kaideich, welcher die Arbeit an Seedeichen für Ebbe und Fluth bestimmen soll, erfordert auch ganz ansehnliche Ausgaben, und die Sielen, nebst andern Vorkehrungen das Binnenwasser abzuleiten, vergrößern den Aufwand mit ganzen Summen. Den Beschluß des Anschlages macht die Deichbedeckung, wovon weiter unten gehandelt werden soll.

Die Nothwendigkeit des Deiches ist entschieden, die möglichst vortheilhafteste Deichlinie ist gezogen, die Deich-Bestecke sind den Umständen des Ortes gemäß befunden, die Anschläge sind überreicht, untersucht und genehm gehalten worden, man hat sich endlich entschlossen, den Deichbau vorzunehmen. Was ist nun noch übrig? nichts, als eine kurze Anweisung, wie man sich bey Ausführung eines so wichtigen Werkes zu verhalten habe. Obgleich dieser Unterricht eigentlich für den Entreprenneur gehört, so ist es doch nöthig zu wissen, ob derselbe seine Sachen klüglich anfange; sonst geht er am Ende davon, läßt die Arbeit liegen, oder geht gar zu Grunde. Das erste, was dabey zu bedenken ist, betrifft die Zeit, wenn die Arbeit fertig seyn soll; und darnach richtet sich die Menge der anzusetzenden Arbeiter. Bey großen und weitläuftigen Bedeichungen hat man oft Jahr und Tag auf die Vorbereitungen zu verwenden; hier muß das Ufer befestigt, dort für Anwachs gesorgt, und anderswo Erdlücken zugefüllt, dort für die Ableitung des Binnenwassers Rath geschafft, und wohl gar zuvor erst ein Kaideich aufgeführt werden. Die Besorgung der Geräthschaften, und über das alles die Herbeyschaffung der

nöthigen Geldsummen, veranlassen vielen Zeitverlust. Man hat viel gethan, wenn bey Anbruch des Frühjahres keine Hindernisse mehr vorhanden sind, welche die Aussicht des Vorhabens verzögern, oder wohl gar unterbrechen könnten. Auf die Aernde hat man auch Rücksicht zu nehmen; diese ruft viele Arbeiter vom Platze ab, und mit wenigen läßt sich auch wenig ausrichten. Billig sollte gegen die Aerndezeit der Deich bis zur Bekleidung fertig werden, als welche am füglichsten zur Herbstzeit vorgenommen wird. Nicht zu gedenken, daß ein vor der Aernde aufgeführter Deich nachmals Zeit gewinnet sich zu setzen, ehe die Winterfluthen seine Stärke probiren.

Bey einem lockern und ausweichenden Grunde und einer feuchten Deicherde aber ist es nicht einmal gut, einen Deich in einem Jahre zu vollenden, zumal wenn viel Regen fällt, wo alles wieder auseinander fließt, was man aufgefahren hat. Da ist nichts rathsamer, als nur einen Theil des Deiches zu verfertigen, damit er sich senken und von Grunde aus nach und nach austrocknen könne. Bey Seedeichen füllen sich unterdessen die Deichgruben, aus welchen die Deicherde ausgestochen worden, zum Theil wieder mit neuer Erde an, welches der kunftigen Arbeit gar sehr zu Statten kömmt. Wo aber ein fester Deichgrund vorhanden ist, die Witterung trocken bleibt, und die Gefahr der Ueberschwemmung sehr groß ist, da geht es an, oder vielmehr, es muß angehen, die Deichlinie in einem Jahre zu vollenden.

Also soll dann mit dem Werke der Anfang gemacht werden. Wohlan! man steche das Mayfeld oder das Lager des Deiches aus. Die Soden oder Rasen, wenn dergleichen vorhanden sind, werden abgedeckt, und bis zur Bekleidung des Deiches verwahrlich hingelegt. Das entblößte Erdreich wird auf einen guten Spadenstich oder einen Fuß tief umgegraben, damit sich die Füllerde desto besser mit dem mürben Grunde verbinde. Wird diese Vorschrift nicht beobachtet, so zieht sich das Wasser theils durch die vermoderten Gräsereyen, wie durch einen Schwamm, hindurch, theils aber findet es seinen Weg zwischen dem Deichfuße und Lagergrunde, weil beydes sich nicht genau mit einander ver-

verbunden hat. Dieses Lager ist jederzeit so breit, als die Summe beyder Dossirungen zusammen genommen.

Nunmehr werden den Arbeitern die Gegenden angewiesen, wo sie die Füllerde hernehmen sollen. Weil die Fündung immer kostbarer wird, je höher der Deich heran wächset: so wird die Klugheit dem Entrepreneur eingeben, die am weitesten entfernte Erde zuerst anfahren zu lassen, damit nicht nachmals Schwierigkeit zu Schwierigkeit komme. Wenn nun Inseln oder nahe Hügel vorhanden sind, welche abgetragen werden sollen, so schaffet man diese Erde auf Prahmen, und zu Lande auf Karren, sowohl Schub- als Pferdekarren, zuerst herbey, und fängt am Ende der innern Dossirung, Fig. 454, bey e, die Arbeit an, und schüttet Fläche auf Fläche, wie die Linien zwischen e c f solches nachweisen, bis der Deich fertig ist, indem man bey der äußern Dossirung aufhört. Die Ursache dieser Disposition der Ausführung ist folgende. Die Erde ist nicht durchgehends von einerley Güte; würde der Deich durch lauter Horizontallagen aufgeschüttet werden, so könnte es geschehen, daß eine lockere Lage horizontal durch den Deich liefe, und daselbst ein Wasserbruch entstände, welches aber bey schrägen Linien vermieden wird, da die Lagen sich unter einander decken. Es versteht sich von selbst, daß große Steine und Baumwurzeln vorher von Grunde aus vom Deichlager und Mayfelde weggeschafft werden müssen, indem sonst sehr nachtheilige Höhlungen durch Senkung der Steine und Verfaulung der Wurzeln und Stubben entstehen würden.

Hat das entfernteste Erdreich seinen Tribut an den Deich abgegeben, so kömmt die Reihe an die Deich-Gruben, die auch wohl Pitten genennet werden. Diese werden dergestalt abgesteckt und anzewiesen, daß 1) vor dem Deiche eine unberührte Berme oder Absaz von wenigstens 3 bis 12 Ruthen Breite, je nachdem der Deich hoch ist, stehen bleibe; 2) alle 10 Ruthen zwischen den

Deichgruben ein Steg übrig bleibe, welcher sie von einander trennet, theils damit nicht eine offene Wasserlake vor dem Deiche entstehe; 3) so muß auch Erde zwischen dem Wasser, es sey nun See oder Strom, und den Deichgruben, übrig bleiben, die Gewalt der Wellen gleich Anfangs in etwas zu hemmen, und nachmals zu verhüten, daß das Wasser den mitgebrachten Schlick nicht wieder wegspühle, sondern die Deichgruben nach und nach wieder ausfülle und aufschlicke. Es ist offenbar, daß man vorher die Länge, Breite und Tiefe der Deichgruben nach Proportion der benöthigten Füllerde zu berechnen, und nachzuforschen habe, wie tief die gute Deicherde sey, darnach dann die Breite und Länge der Gruben angeordnet wird. Ungern sticht man die Erde hinter dem Deiche aus, Grundbrüche zu verhüten; muß es aber also seyn, so erwählet man die höchsten Gegenden, und läßt nie über 2 Fuß tief ausgraben, jedoch so, daß noch eine innere Berme dem Deiche übrig bleibe. Vielleicht kann man durch Einlassung des trüben Fluthwassers auch die innern Deichgruben nach und nach wieder aufschlicken. Eine kostbare und mißliche Sache! Kostbar ist sie, um der erforderlichen Siele willen; gefährlich, wenn ein solcher Siel schadhaft werden sollte.

Bey starken Regengüssen muß man mit der Deicharbeit aufhören, sonst fließt eben so viel wieder weg, als man auftragen will, und die in Klumpen zusammengeballete Erde giebt keine feste Masse. Ueberdem werden die Arbeiter unwillig, und beurlauben sich von selbst.

Das Besteck dem Deiche zu geben, werden Stangen aufgerichtet und Stricke an denselbigen befestiget, durch deren Anspannung die Abdachung gemessen werden kann.

Einer der betrübtesten Zufälle, ist der Mangel an guter Deicherde. Sand genug, aber wenig Deicherde giebt es besonders an der Spree, Havel, und auch hin und wieder an der Elbe. Eine sandige Meerküste ist gerade eben so schlimm daran, als ein sandiges Stromufer; nur kann man sich daselbst noch mit der Breite der

Kappe

Kappe und einer stärkern Abdachung helfen, weil die Fluth bald den Deich wieder verläßt. Aber Flußdeiche von lauter klaren Sande, sind so gut wie gar keine; nach wenig Tagen, wofern es nur noch einmal so lange währet, dringt das Wasser durch, und steht hinter denselben so hoch, als vor den Deichen. Weil doch aber immer hie und da einiges gutes Erdreich ausgemittelt werden kann, so pflegt in einigen Deichordnungen die Anweisung gegeben zu werden, daß man den innern Körper von Sande baue, und denselben zu beyden Seiten, und oben gegen die Kappe zu, mit guter Erde, wie mit einer Scheide überziehe. Die Gründe sind folgende: Das lettige äußere Dossement hält lange Zeit das Gewässer ab, ehe es zum Sande gelangen kann; die Kappe hält den Regen ab, daß er sich nicht in den Sand ziehe; man weiß, daß der stärkste Regen nicht tiefer, als 2 Fuß, in gutes Erdreich dringe, und die gefütterte innere Abdachung wird nicht so leicht zugeben, daß das endlich in den Sand eingezogene und eingedrungene Wasser hinter dem Deiche durchbreche. Diese Gründe sind sehr scheinbar. Man bedenke aber auch, daß die Fluth durch die Grundfläche gar bald in den Sandkörper eindringe, und daher mitten im Deiche eben so hoch steige, als vor demselben. Wie groß ist nun nicht die Gefahr, daß der flüssig gewordene Sand durch seine Last hinterwärts endlich durchbreche, und die innere Abdachung sprenge, welches zwar auf der Wasserseite durch den Gegendruck des Wassers verhütet wird.

Herr Rath Silberschlag thut hier folgenden sehr annehmlichen Vorschlag. Man bringe die gute Deicherde hinter- und den Sand vorwärts an. Die bedeckte sandige Hälfte wird stark genug seyn, den Windstoß und Wellenschlag abzuhalten, und die gute Erde, weil sie einen undurchdringlichen desto dickern Körper ausmacht, wird den Deich vor dem Durchfließen verwahren. Geht das vordere Dossement verloren, so kann solches viel leichter wieder hergestellet werden, als wenn man die Kappe aufbrechen, und den innern Raum wieder mit Sande ausfüllen muß. Endlich so wird der Deich eher wieder austrocknen, als ein nasser

Sand, der aller Orten mit einem zähen und thonigen Erdreiche umschlossen ist.

Endlich gelangen wir zu der Deichbedeckung. Ein unbedeckter Deich verschlimmert sich nicht nur durch Fluth und Wellenschlag, sondern auch selbst durch die Witterung von Jahr zu Jahr. Nasse Jahre spühlen die Erde ab, und waschen Kappe und Abdachung weg; trockene verwandeln die Oberfläche in Pulver, so vom Winde weggestöbert wird. Folglich ist eine Deichbedeckung nothwendig. Strohmdeichen, deren Oberfläche mit Soden oder Rasen bedecket werden kann, weil solche in süßen Wässern begrasen und sich bewuchern, ist leicht zu helfen; aber warum will man sie nicht lieber mit Korbweiden bespicken, und ihnen durch eine solche Bepflanzung, die in den ersten Jahren niedergeknicket werden kann, einen unüberwindlichen Panzer anlegen? zu geschweigen der Faschinenände, welche man alle 3 Jahre an solchen Deichen vorräthig findet. Jenes, die Bekleidung mit Soden, sollte man thun, und dieses, die Bepflanzung mit Weidenreisern, nicht unterlassen.

Anmerkung vom Nutzen des Brenntorfes bey Wasserdämmen, von Jac. Wilh Dalman, st. im XXVI. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 270—272, n. 2 Fig.

Mit Seedeichen hat es eine ganz andere Bewandtniß. Die Strandbewohner, (man verdenke es ihnen nicht, wenn sie bey so vielem Elende, dem sie ausgesetzt sind, öffentlich um einen gesegneten Strand bitten!) sind zu beklagen, daß das salzige Meerwasser weder Soden, noch den Anbau der Weidenreiser, verstattet. Diese müssen kostbarere Mittel erwählen, dem Einsturze ihrer Deiche zuvor zu kommen. Einige beholzen den Deichfuß. Im Brahms findet man, Tab. V. Fig. 53, eine solche Verfohlung, aber in 20 Jahren hat die Witterung diese hölzerne Bekleidung wieder verzehret. Andere bepflastern den Deichfuß mit Steinen.

Fig. 455, stellet den Durchschnitt eines solchen Steindeiches vor. a b, ein Theil des obern Deiches; c b, der erste

Stoß

Stoß mit vorgeschlagenen Pfählen b k, und c i; und so der zweyte Stoß c d, der dritte e d, bis endlich e f durch unordentlich vorgeworfene Steine den Beschluß macht. Brahms und Hunrichs ziehen diese Bedeckung der erstern vor, ob sie gleich kostbarer ist. Aber bey Strombeichen würde man sehr übel dabey fahren. Diese verwandeln sich, durch das langwierige Fluthwasser, in Morast; alsdann senken sich die Steine sehr unordentlich, die Erde wird weggespület, und die Bedeckung geht verloren. Die bald verschwindenden Seefluthen hingegen erlauben nicht nur dieses Mittel, sondern die stolzen Wellen brechen sich auf diesen Stufen, verlieren alle Gewalt den Deich zu beschädigen, und die Steine werden nicht so leicht von ihrem Grundlager verlassen, weil es nicht aufgelöset und in Morast verwandelt wird.

Sind nun keine Steine zu haben, oder diese Bepflasterung des Deichfußes fällt den Eigenthümern zu kostbar: so nehmen einige ihre Zuflucht zum Strohdache, welches von unsern ländlichen Strohdächern wenig unterschieden ist. Die Schoben (Schefeln) werden aufgedeckt und mit Strohkrampen und Nadeln aufgeheftet. Dieser Bedeckung fehlt nichts, als die Dauerhaftigkeit. Die Wellen brechen sich auf dem Strohe noch leichter, als auf den reflectirenden Steinen; und Hr. Rath Silberschlag hält es für besser, die Schefeln verkehrt aufzulegen, so daß die Sturzenden aufwärts ständen; alsdann würden sie Schlick fangen, und der Deich gar bald mit Stroh und Schlick überzogen werden. Stroh, welches von der Sonne nicht beschienen wird, vermodert nicht leicht. Schilf und getrocknete Seekräuter, deren man sich gleichfalls hin und wieder bedienet, noch weniger. Andere geben sich diese Mühe nicht; sie bewerfen den Deich mit Stroh, stoßen dasselbe mit Mist- und Heugabeln in den Deich hinein, gehen sodann davon, und erwarten die Fluth.

Um manches von demjenigen, was bisher abgehandelt worden, in ein helleres Licht zu setzen, wird Fig. 456 dienen.

Hier ist ein Ufer zu bedeichen, welches in F einen Winkel macht, wo zwischen E und L sich ein Strom in die See ergießt, wo das Binnenwasser I durch den Deich abfließen soll, und wo, wegen Ebbe und Fluth, in der Gegend K L M ein Kaideich aufzuwerfen ist, die Arbeit am Hauptdeiche A B C zu decken. Die Flächen a a a a a stellen Deichgruben vor, aus welchem die Deicherde genommen wird, und welche niemals so tief auszustechen sind, daß das Vorwasser von unten heraus eintreten könnte. Weil der Strom sich nicht abweisen läßt, so sieht man sich gezwungen, selbigen zu beyden Seiten B C und E D mit der Deichlinie zu begleiten, so weit bis ein höheres Ufer die Ueberschwemungen verhindern und abwehren kann. Das Binnenwasser I, es sammle sich nun von Regengüssen oder kleinern Quellen, wird bey G, durch eine Deichschleuse oder Siele, mitten durch den Deich in das Vorwasser abgeleitet.

Was das Profil Fig. 457 betrifft, so ist n m o das Profil des Kaideiches; p, der äußere Graben; n, seine Abdachung auf der Wasserseite; m, die Kappe; o, die innere Abdachung; q, der innere Graben; h g, der Durchschnitt der Deichgrube; g f, die Berme des Hauptdeiches; f a, die Abdachung auf der Wasserseite; f e, ihre Grundlinie oder Ausladung; a b, die Kappe = e c; b d, die innere Abdachung, c d die Ausladung derselben.

Jährlich werden Deichschauen angestellt. Dieses ist eine Feyerlichkeit, wo die Deichcommission, mit Zuziehung der Hauptinteressenten, den Deich besichtiget, über dessen Beschaffenheit urtheilt, und die Verbesserung schadhaft gewordener Stellen anweiset. Die Puncte, worauf man bey einer solchen richterlichen Untersuchung hauptsächlich zu sehen hat, sind folgende:

1. Ob der Deich aller Orten die gehörige Höhe und Kappenbreite habe? oder, ob derselbe durch allerley Vorfälle erniedrigt, und der Gefahr, überströmt zu werden, unterworfen worden? Die Stromfluthen haben ihr Gefälle; also kann man nicht durch die Wasserwage die schickliche Höhe bestimmen. Man schlägt daher bey hohen Fluthen hin und wieder Pfähle ein, die man Pegel nennet, und bemerkt

merkt die Höhe der Fluth. Also lautet die Frage bey der Deichschau folgender Maßen: Beobachtet die Kappe die Pegelhöhe, und raget sie genugsam über dieselbe hervor? Die Antwort ist leicht zu finden.

2. Wie ist die innere und äußere Abdachtung beschaffen? und wie die Bedeckung? Ein Deich, der die Abdachung verlieret, heißt ein Schartdeich; und diese muß entweder wieder hergestellet werden; oder wofern dieses nicht mehr möglich ist, so deichet man zurück.

3. Hat der Deich das benöthigte Vorland? Aller Orten, wo auswärts Anwachs und ein begrüntes Vorland vorhanden, können zwar Kölke, aber keine Fluth und Ebbe haltende Braken (wenn es Seedeiche sind) entstehen; sind es aber Strohmdeiche, so ist man für Verlust der äußern Dossirung und der Kappe gesichert.

4. Ob das Binnenland höher oder niedriger liege, als das Vorland? Liegt es höher, so wird der Deichfuß nichts zu befürchten haben; liegt es niedriger, so steht der Deich in Gefahr Grundwasser hinter sich zu bekommen, wodurch der Deichfuß von beyden Seiten erweicht wird, und sich währender Fluth senket.

5. Ob Kölke vor oder hinter dem Deiche vorhanden? Ob nicht einige ausgefüllt, andere mit einem Deichschlosse zu umringen sind, damit ihr Quellwasser sich nicht über das Land ergieße?

6. Ob man Schartufer ansichtig werde? und was man für Mittel angewandt, dasselbe zu decken, oder wieder zum Anwachse zu bringen? oder was zu diesem Behuf noch geschehen solle?

7. Wie die Sielen, wenn dergleichen vorhanden, beschaffen sind? ob sie haltbar genug sind, daß sie nicht bey hoher Fluth ausweichen, und die gefährlichsten Deichbrüche nach sich ziehen?

8. Ob dasjenige, was bey der letzten Deichschau angeordnet worden, geschehen sey? und ob die Deichoffi-

cianten aller Orten, nach Maßgebung ihrer Instruction, verfahren?

9. Ob die Leute, so am Deiche wohnen, ihre Geräthschaften bey der Hand haben, und im Stande sind, zur Zeit der Noth dem kämpfenden Deiche zu Hülfe zu kommen?

10. Ob man wachsam genug sey, Biber, Ottern, Maulwürfe und Mäuse längs der Deichlinie auszurotten, damit sie nicht den Deich untergraben, und der Fluth den Weg zum Durchflusse eröffnen? Dieses alles wird in ein Protocoll gefasset: nachmals wird darüber gerathschlaget, und an einigen Orten wird sofort zur Ausführung geschritten, an andern aber geschieht das letztere nur dann und wann.

Ich komme endlich auf die Vertheidigungsanstalten bey Fluth und Sturm, den Durchbruch und die Ueberströhmung der Deiche zu verhüten. Um diese Zeit sieht es bey der Deichlinie nicht anders aus, als vor einer Festung, die auf einer Seite bestürmt, und auf der andern vertheidiget wird. Das Wasser stürmt, und der Deichbewohner sucht den Sturm abzuwehren. Die erste Gefahr zeigt sich an der innern Abdachung, wenn hin und wieder lecke Stellen entstehen, von denen das Wasser herab fließt. So lange dieses Wasser hell bleibt, hat es keine unmmittelbare Gemeinschaft mit der Fluth, sondern es ist solches ein Zeichen, daß es durch gröbere Sandlagen durchgepresset werde, wo es dann unterweges sich vom Schlicke säubert. Diesem Unheil begegnet man, wenn frühzeitig genug gegengedeichet wird. Diese Gegendeichung muß so stark seyn, daß die Last der Erde den wasserflüssigen Sand aufhalte, damit er nicht allmählich ausgemahlen werde, und im Deiche kein Loch entstehe. Ist aber der Durchfluß trübe, so hat das Wasser unmittelbar mit der Fluth Gemeinschaft. Schießt es wie aus einem Zapfenloche, so sind die Mäuse an diesem Unglücke Schuld. In solchem

chem Falle schneidet man einen langen conischen Zapfen, dessen Durchmesser dreymal so groß ist als der Diameter des Loches, keilet es zu, und damit der Druck des Wassers den Keil nicht wieder heraus stoße, schlägt man einige Pfähle ein, leget auf den Keil ein Bret, befestigt das Bret mit Stricken, daß es nicht fortgestoßen werde; oder gräbt das Loch auf 3 Fuß aus, und verstopft es mit guter Kleyerde. Allerdings wäre es vortheilhafter, das Loch von außen zu verstopfen, wenn man nur dazu gelangen könnte.

Sollte dieses noch nicht der Noth abhelfen, alsdann hat sich das Loch innerlich bereits erweitert, und der Deich geräth in die äußerste Gefahr, seiner übrigen Stärke ungeachtet, verloren zu gehen. Ehe man das äußerste Mittel ergreift, mache man einen Versuch, die Oeffnung mit Stroh und Mist, besonders Kuhmist, voll zu stampfen, mit Bretern zu überlegen, Pfähle nebenher einzurammen, und mit Querstangen, die mit Strick und Ketten an die Pfähle befestigt und angespannt sind, die Bohlen anzudrücken. Wie nöthig diese starke Verstopfung sey, erhellet unter andern daraus, daß eine Oeffnung von einem Quadratfuß, über welcher das Vorwasser 10 Fuß steht, einen Druck von 650 Pfund gegen die Verstopfung äußert. In den ersten Tagen der entstandenen Wasserfluth reichet diese Vorsichtigkeit und Anstalt hin, den Durchbruch zu verhüten; und wenn die beschädigte Stelle hoch mit Erde, wie mit einer Pyramide, belastet worden, so hält sie auch wohl den ganzen Sturm aus. Reißt aber das Wasser diese Bedeckung weg, so ist nur noch eine Gegenanstalt übrig, Deich, Land, und das Leben der nächsten Einwohner mit ihren Habseligkeiten zu retten. Man erwählt nämlich zwo starke und lange Stangen, und befestigt sie zu beyden Seiten an ein starkes Segel; kann man in der Geschwindigkeit mehrere Segel über einander schlagen, so ist die gehoffte Wirkung desto zuverlässiger. Diese Plane schiebet man

vermittelst der Stange längs der äußern Dossirung herab, bis man das Loch trifft. Augenblicklich verstopfet sich der Deichbruch, der mit Mist und Kleyerde ausgestampfet, und mit einer starken Erdpyramide, die zum Gegenwicht dienet, verschlossen wird. In solcher großen Noth muß Tag und Nacht, mit beständig abwechselnder junger und beherzter Mannschaft, gearbeitet werden, ohne Ansehen der Person und des Standes, wenn es an Hülfe fehlen sollte. Versaget auch dieses Mittel, so ist alles verloren; die Fluth bricht durch, reißt den Deich nieder, die Kappe stürzt ein, ein breiter und hoher Wassercanal stürzt durch die Oeffnung ins Land, und in wenig Stunden sieht man das Bild der angehenden Sündfluth vor Augen. Hat derjenige, der die Arbeiter anführet, nicht vorher sich nach Höhen umgesehen, wo sie ihr Leben retten können: so werden viele plötzlich vom Wasser umringet, und müssen endlich ertrinken. Ganz außerordentlich kömmt in dieser Verstopfungsarbeit das Banquet zu Statten. Da nun dieses überdem wohlfeiler ist, als eine totale Dossirung: so sollte man hohe Deiche, welche eine starke innere Abdachung erfordern, allemal mit Banqueten versehen.

Der zweyte große Schade ist die Senkung der innern Dossirung, welches in der Gegend, wo eine große Brake, Moraft oder Kolk sich binnenwärts nahe am Deiche befindet, leicht sich zuträgt. Der Deichfuß wird bey anhaltenden Vorwässern zuerst moderflüssig; alsdann schiebet die Last des innern Dossements den Fuß in die Brake hinein, und macht den Anfang, sich von dem Deiche loszureißen. Dieses Unglück muß nicht abgewartet werden, sondern man schlägt mit Handrammen einige Reihen Rammbreter dicht hinter einander vor die innere Berme; hinter diese Bretterreihen stößt man Pfähle ein, welche mit tüchtigen Latten und Spiekern mit einander verbunden werden. Unterdessen stellet der auf seine Rettung begierige Landmann die gesunkene Dossirung wieder her.

Manch-

Manchmal schlicket das Vorland über das Binnenland in die Höhe. Lieget nun leztereS niedriger, so hat man bey jeder Fluth Quellwasser hinter dem Deiche. In solchem Falle lege man im Deiche Sielen an, um mit dem fetten Winterwasser gleichfalls das Binnenland in die Höhe zu schlicken. Es ist auch möglich, durch diese Sielen einen den Durchbruch drohenden Deich zu retten, wenn nämlich das Binnenland sich in der Nähe erhebet. Alsdann läßt man eine Partie Wasser durch das Siel hinter den Deich, welches also keine Flügel, sondern nur Schütze besitzen darf, so hält dasselbe dem Außenwasser einiger Maßen das Gleichgewicht, und der Deich bleibt stehen.

Vor den Verlust der äußern Dossirung und des Vorlandes ist, währendem Sturme, gar kein Rettungsmittel übrig; diesen Schaden wird man geduldig müssen geschehen, und sich an der innern Verstärkung des Deiches begnügen lassen. Reißen die Sielen aus, so kann man gleichfalls wenig Gegenanstalten vorkehren. Ein solcher Deich geht unaufhaltbar zu Grunde. Diesen Unfall aber hätte man einen ganzen Sommer hindurch, und oft noch länger, vorher wissen und ihm vorbeugen sollen.

Es folget endlich der fürchterliche Kappensturz, das Uebel aller Uebel. So lange die Kappe nur hin und wieder mit einigen gar zu hoch sich erhebenden Wellengipfeln beschlagen wird, und dabey sehr breit ist, hat man noch wenig zu befürchten: wenn aber die halbe Welle sich über die Kappe wirft, so kann man glauben, daß bey ermangelnder Gegenwehr in kurzem Kappe, Deich, innere und äußere Dossirung bis auf den Fuß, ja oft noch tief unter dem Fuße, nicht mehr vorhanden seyn werden. Das traurigste bey dieser unglücklichen Scene ist die Herabstürzung der Fluth über die Kappe. Wo eine Eisstopfung sich aufhält, da ist die Kappe in Gefahr, nach und nach untergraben und fortgeschoben zu werden. Wo der Deich sich gesenkt hat, da ist zu vermuthen, daß die hohe Fluth überlaufen, und eben diesen Jammer über die Deichnachbaren verhängen werde.

In

In beyden Fällen hat man frühzeitig zu beyden Seiten der gefährlichen Stelle eine doppelte Reihe Pfähle, nicht auf der Kappe, sondern auf den Abdachungen selbst einzuschlagen. Zwischen diesen Pfählen läßt man gute Bohlen einschieben, und auf der unterwärts abgeschärften Kante etwas einrammen. Den Zwischenraum stampfet man mit Erde oder Mist aus; und wenn die Noth zu schnell sich vermehret, heftet man zuletzt Faschinen auf, um die Füllung schnell zu vollenden: so ist die Kappe für ihren Einsturz in Sicherheit gestellt.

Daß man, nach verlaufener Fluth, die Deiche wieder herstellen, die Kölke ausfüllen oder umdeichen, die Abdachungen verstärken, das Vorland, wenn es sich in Schartufer verwandelt hat, für weitern Abbruch verwahren, und alles auf das regelmäßigste wieder in Ordnung bringen müsse, versteht sich von selbst. Wo aber in der Deichlinie selbst eine Brake entstanden ist, da hat man einige weitläuftigere Anstalten nöthig, den Körper wieder herzustellen. Man verfährt folgender Maßen. Zu beyden Seiten schlägt man ein Packwerk; oder, wenn der Kolk tief ist und ausweichenden Grund hat, rammet man Pfähle ein, und bekleidet selbige mit Bohlen. Kurz, man verfertigt ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füllerde eingeschüttet; und sobald man über das Wasser herauf gekommen ist, läßt man das Werk eine Zeitlang stehen, damit es sich setze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieses Unglück sich an einem Seedeiche zugetragen hätte, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, so füllet man nicht auf einmal den ganzen Deichfuß aus, sondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Wasser eintreten und abfließen kann; sonst wirft der Druck desselben alles über den Haufen, da es bey dieser Vorkehrung immer zu beyden Seiten balanciret. Diese Oeffnung aber muß nicht größer seyn, als daß man sie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verschließen, und nachmals, wenn man über

die

die Fluthlinie gelanget, den Deich gehörig erhöhen, und an den noch unbeschädigten Wall anschließen könne.

Niemals muß man Füllerde irgendwo an schon vorhandene anschließen, ohne den Ort des Anschlusses vorher von neuem aufgegraben und berodet zu haben, damit sich die neue Erde mit der alten verbinde. Wo dieses nicht beobachtet wird, entstehen Risse und Borsten, zumal, wenn die Arbeit zu schnell betrieben, und die Füllerde sehr feucht eingeschüttet worden ist.

Sollte ein Borst irgendwo im Deiche entstanden seyn, es sey nun durch eine Sinkung des Grundes, oder durch Schwindung des neuen Anschlusses, alsdann schneidet man einen Keil von der Kappe an dergestalt heraus, daß die Basis dieses Triangels oben, und die Spitze unten, wo der Borst zu Ende läuft, sich befindet. Wird diese Lücke ausgefüllet, so dränget dieser neu eingesetzte Keil sich von beyden Seiten an die schon vorhandene Masse an, und verbindet sich desto fester.

Ich schließe diesen Artikel mit einer Anweisung zur Verfertigung des Bauanschlages. Was die Siel- und andere Nebenarbeiten, die zwar zur Bedeichung des Landes, nicht aber zur Aufführung des Deiches selbst gehören, betrifft: so werde ich davon an einem andern Orte sprechen; hier schränke ich mich lediglich auf diejenigen Unkosten ein, welche die Darstellung des Deichkörpers erfordert. Die Bemerkungen derjenigen, die sich mit Werken dieser Art beschäfftigt haben, geben uns folgende Regeln an die Hand. Auf 30 Ruthen Weite, bringt eine Wippkarre, mit zwey Pferden bespannet, und mit 15 Cubicfuß Erde beladen, aufs Fahren, und sowohl bey dem Beladen als auch bey dem Ausstürzen zweymal zu halten, 14 Minuten zu. Es kann also dieselbe in 12 Arbeitsstunden ihre Reise 51mal zurücklegen, und 765 Cubicfuß Erde zum Deiche liefern. Auf 2 Wippkarren rechnet man 3 Deichgräber; und die angefahrne Erde auf dem Deiche zu verbreiten, 1 Schlichter. Wenn nun der Kärrner täglich 1 Thlr., der Gräber 8 Gr., der Schlichter 6 Gr. empfängt: so kosten 1530 Cubicfuß

Erde

Erde auf 30 Ruthen weit zu fahren, 3 ¼ Thlr. Auf jede 45 Ruthen weiterer Entfernung rechnet man eine Wippe mehr; mithin kosten jede 5 Ruthen weitere Distanz über 30 Ruthen ⅛ Thlr. mehr. Obgleich bis 45 Ruthen weiterer Entfernung keine neue Wippe hinzu kömmt: so müssen doch bis dahin die Karren geschwinder fahren, wofür sie dann auch mehr Lohn verlangen können. Nun kommen die Umstände des Ortes mit in Betrachtung welche den Preis entweder vermehren oder vermindern. Genug, daß man hieraus sieht, wie der Raum der ausgegrabenen Erde und die Weite der Fahrt den Werth der Arbeit bestimmen, indem beydes genau gemessen werden kann. Dahingegen ist es nicht möglich, die wirklich eingedeichte Erde zu berechnen. Bey der Deckarbeit ist zu bemerken, daß ein Mann in einem Tage 1 Quadratruthe belegen könne. Nun ist noch zu erwägen, wie viel das Stroh gelte, und was das Anfahren nebst der Bindung desselben in Schoben kosten werde. Die Deichbedeckung mit Rasen oder Soden, welche am füglichsten im Herbste vorzunehmen ist, da die Sonnenhitze dieselben nicht mehr austrocknen kann, ist sehr leicht zu veranschlagen, wenn man durch einen Versuch ausfündig gemacht hat, wie viel Stück, deren jedes einen Quadratfuß enthält, man in einem Tage ausstechen könne, wie weit sie anzufahren sind, wie viel Zeit ein fleißiger Decker anzuwenden habe, eine Quadratruthe zu legen, anzustampfen, aufzuheften, und zuletzt zu begießen. Die übrigen Deichbedeckungen werden, nach dem Preise der Materialien, Holz oder Steine, und dem Verdienste der Arbeiter, veranschlaget.

Von den großen Seedämmen, mit welchen Häfen eingeschlossen werden, siehe unter Häfen.

Oeconomische Aufgabe von Verfertigung der Seedeiche, samt deren Beantwortung, st. im 20. St. der Schleswig-Holsteinischen Anzeig. v. J. 1753; im 42 St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1753. desgl. in den von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. ökonom. Gedanken ꝛc. II. B. 9. St. Kopenh. und Leipz. 1762. gr. 8. S. 767—770.

De-

Betrachtung der wirkenden Natur und ihrer menschlichen Beyhülfe bey dem Anwachs neuer Polder, Heder oder Groden. Aus dem Holländ. übersetzt, st. im 162. St. der Leipz. Samml. 1759, 8. S. 513—532.

Von den allerältesten Teichwesen, s. das 79. St. des I. Jahrg. des Hannov. Magaz. v. J. 1763.

J. H. M. Beantwortung der Frage: ob die Weserdeiche nöthig und nützlich, oder entbehrlich und schädlich sind? st. im 27. und 77. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

D. W. Beantwortung der Frage: sind die Sommer- und Winterdeiche an der Unterweser durchaus nothwendig? st. im 38. St. dess. v. e. d. J.

Eb. dess. Anmerkungen über die Weserdeiche, st. im 91. St. dess. a. e. d. J.

Zween Versuche zur Beantwortung der Aufgabe, ob die Deiche in der Grafschaft Hoya nützlich oder schädlich sind? st. im 65. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767.

Anfrage, das Deichwesen im Hoyaschen betreffend, st. im 76. St. dess. v. e. d. J.

Entwurf des jetzigen Deichrechts in den Marschländern der Grafschaft Oldenburg und Delmenhorst. Brem. 1768. gr. 8. 18 B.

* * *

Dimostrazione scenografica & ortografica d'un nuovo riparo verli. publici Lidi Veneti, da LOR. BOSCHETTI st. n. 1. K. T. im V. Th. der Galleria di Minerva, in Venez. 1706. f, S. 252—254.

Recherches sur la construction la plus avantageuse des digues. Ouvrage qui a remporté le prix quadruple proposé par l'Acad. R. d. Sc. Inscr. & b. l. de Toulouse, pour l'année 1760 par Mr. l'Abbé BOSSUT, & par Mr. VIALET, à Paris 1764. 4.

Description d'une digue avec ses portes, inventée par Mr. BOURGEOIS, st. in den Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc. To. II. à Par. 1735. 4. No. 97. S. 81, f. n. 1. K. T.

Anfangsgründe der Deich- und Wasserbaukunst, von Alb Brahms. Aurich. 1755, 4. 218. S. n. 4. K. T. Zweyter Theil, 1757.

Cogitationes de aggeribus construendis. Auct. LEONH. EULER st. im IX. Th. der Nov. Commentar. Acad. Sc. Imp. Petropolit. 1764. 4. S. 352—377. n. 8 Fig.

Experiences sur le cours des fleuves, ou Lettre à un Magistrat Hollandois, dans laquelle on examine la crue des eaux, & si, pour les faire baisser dans un fleuve, & éviter les inondations, il convient de faire des saignées ou décharges en divisant les eaux; avec la maniere de curer le fond des fleuves, empêcher la rupture des digues, & la submersion de la plus belle & la plus riche partie de la Hollande, en procurant un prompt écoulement aux eaux des fleuves, qui la traversent. Par Mr. GENNETE, à Paris 1760, 4 Nouv. edit. 1764.

J. Mich. Hube, Abhandlung über die Aufgabe aus der Haushaltungskunst. „Auf was für eine Art kann ein festerer und stärkerer „Damm, als sonst gebräuchlich gewesen, aufgeführet werden,

„wodurch nicht allein der Gewalt eines reißenden Stromes, und „dem in engen und gekrümmten Flußbetten sich häufenden Eise „Widerstand geleistet, sondern auch mit den geringsten Kosten, „sowohl der Anhäufung des Eises vorgebeuget, als auch die „Kraft des Wassers gebrochen und aufgehoben würde?“ die von der Naturforschenden Gesellschaft in Danzig 1766, den 19. März, mit dem fürstl. Jablonowskischen Preise ist gekrönet worden. Deutsch und Lat. Danzig 1767, 4. 6 B. n. 1 K. T.

Praktische Anleitung zum Deich- Siel- und Schlengenbau. Erster Theil von Deichen und Sielen, durch J. W. A. Hunrichs. Brem. 1770, 8. 743. S. n. 8 K. T. Zweyter Theil, von Schlengen, Höftern und andern Schutzwerken. Brem. 1771, 8. 1 A. 22 B. n. 8 K. T. Eine Frucht von dreyßigjährigen Erfahrungen!

Johannsens Beschreibung der Rammwerke in der Braak zu Wischhaven, st. n. 2 K. T. in Leupolds Theatri machinar. Supplemento. S. 92, f.

Elementa juris aggeralis theoretico-practica, oder allgemeine Grundsätze zur Einleitung in die Deich- und Dammrechtswissenschaft, bey gebräuchlichen Idiotismo aggerali alphabetico, entworfen von Ge. Dan. Petit, alias Pitiscus. Zelle 1767, 8. 17 B.

Erinnerungen beym Baue der Mühlen- und Hammerwerksdämme, wo lockerer Grund ist, von Dan. Tisselius, st. n. K. im IV. B. der übers. schwed. Abhandl. Hamb. 1750, gr. 8. S. 167, f.

Rivierkundige Verhandelingen afgeleidt uyt waterwigt en waterbeweegkundige grondtbeginzelen, en toepaſſelyk gemaakt op de Rivieren den Rhyn, de Maas, de Waal, de Merwede en de Lek, waar in de aloude en tegenwoordige toestand der rivieren ovtwogen, de gevaaren, die man uyt derselven verandering te dugten, heeft aangeweezen, en de mittel ter verbeteringe derselven en ter vorkominge van overstrominge vorgestellt worden, door CORNELIS VELSEN. t'Amsterd. 1749. 8. 256. S.

So überaus nützlich und nothwendig die Dämme für das gemeinschaftliche Beste sind: so wenig können diese Anstalten dem eigenen Antriebe und Willkühr der Unterthanen überlassen werden. Wenn einige aufmerksame und fleißige Besitzer der Grundstücke an den Strömen und Flüssen Dämme aufführen würden, so weit die Gränzen ihres Eigenthumes giengen: so würden es zehn andere Nachlässige unterlassen, und der Fleiß der ersten würde mithin ohne Wirkung seyn, und ihre Grundstücke, wegen der Nachlässigkeit der andern, dennoch der Ueberschwemmung unterworfen werden. Ueberhaupt ist es in solchen Anstalten der Dämme eben das, als wäre noch gar nichts geschehen, wenn es an einem einzigen Orte ermangelt. Diese Anstalt gehört demnach nothwendig

für

für die Landespolicey, deren hauptsächlichster Endzweck ist, die Wohlfahrt der einzelnen Familien mit den gemeinschaftlichen Besten zu verbinden, und daher die allgemeinen Schäden, die durch die Nachlässigkeit einzelner Familien entstehen könnten, durch ihre Anordnung und Aufsicht abzuwenden.

In Ländern, die an Meeren liegen, pflegen besondere Collegia zur Aufsicht über die Dämme und Deiche verordnet zu seyn, die sich in der Gegend der Dämme und Deiche gegenwärtig befinden, fleißige Untersuchungen und Besichtigungen anstellen, ordentliche Versammlungen und Berathschlagungen halten, und ihre gefaßten Entschlüsse dem höchsten Landescollegio zur Genehmhaltung einsenden. Und in der That, in solchen an Meeren gelegenen Ländern kann die wichtige Policeyanstalt nicht ein Nebenwerk anderer Bedienten des Staates seyn, sondern sie erfordert unumgänglich ihre eigene, besonders dazu verordnete Bedienten, die sich an Ort und Stelle befinden, und auf diesen Gegenstand ihre einzige Aufmerksamkeit verwenden, übrigens aber von dem höchsten Collegio, welches die Landespolicey verwaltet, abhängen müssen. Die Provinz Holland kann hierin andern Ländern zum Muster dienen. Die Wohlfahrt dieser Provinz beruhet hauptsächlich auf der sorgfältigen Unterhaltung dieser kostbaren Anstalten. Sie hat zu dem Ende in verschiedenen Gegenden 6 Collegia, davon ein jedes aus einem Deichgräfen, und aus 5, 6 bis 7 so genannten Heemraden oder beysitzenden Räthen besteht. Diese Räthe sind Edelleute des Landes, oder angesehene Personen der in jedem Quartiere liegenden Städte, welche wegen ihrer Güter durch die Ueberschwemmungen viel leiden könnten. Der Deichgräf und die Heemraden, oder sein Rathscollegium, untersuchen nicht allein mit Fleiß, ob die Deiche wohl unterhalten werden, sondern sie legen auch die Taxen oder Abgaben auf die benachbarten Güter, und lassen die vorhergehenden, die aufgelegt sind er-

heben, um die Dämme zu unterhalten, und die nöthigen Verbesserungen machen zu lassen. Sie urtheilen über alle Streitigkeiten, die bey dieser Gelegenheit zwischen den Gutsherren und denen Bauern, welche die nahe gelegenen Ländereyen besitzen, entstehen können, und bestrafen diejenigen, welche es an ihrer Schuldigkeit ermangeln lassen. Sie ordnen alles an, was die Gewässer, die Dämme, die Brücken und die Wege betrifft. Man erwählet gemeiniglich die ansehnlichsten Personen, um diese Aemter zu verwalten.

S. die im J. 1719 herausgekommene und aus den Archiven und mit Approbation der Staaten von Holland geschriebene Description historique du Gouvernement des Provinces unies, Cap. 23, S. 65. fgg.

In Seeland heißt das Deichcollegium die Staaten von Walcheren; und dieses Collegium ist noch weit ansehnlicher als die von Holland.

In Ländern, die nicht am Meere liegen, durch welche aber große Ströme fließen, ist es hinreichend, wenn nur besondere Bedienten, als: Deichgräfen, Deichhauptleute, Deichinspectores, Dammmeister u. d. gl. bestellet werden, ohne daß dieselben ein eigenes Collegium formiren; doch aber müssen sie unter einem Landescollegium stehen, welches die Landespolicеyangelegenheiten dirigiret. Diese Einrichtung findet auch in Deutschland mehrentheils statt. Ja, wenn auch in einem Fürstenthume keine große Ströme, sondern nur mäßige Flüsse vorhanden sind: so sollte dennoch ein Aufseher über die Dämme bestellet werden, der von Zeit zu Zeit allenthalben im Lande herum reisen, und hierin das Nöthige besorgen müßte.

In den königl. preußischen Staaten gehört das Damm- und Deichwesen zum Ressort der Kriegs- und Domänenkammern, als welche ohnehin die allgemeinen Landespolicеyangelegenheiten zu besorgen haben. Die Einrichtungen welche man daselbst bey dieser Policеyanstalt gemacht hat, verdienen unstreitig wegen ihrer guten

guten Ordnung und dabey genommenen klugen Maßregeln, daß ich davon einen nähern Unterricht ertheile. Ich werde denselben aus der erneuerten und verbesserten Dammordnung zur Unterhaltung der Weichseldämme in der Marienwerderschen Niederung im Königreich Preußen, v. 30. März 1755,

Nov. Corp. Constit. Pruss. March. Th. I. S. 787. fgg.

schöpfen, als in welcher alle Polyceyanstalten, die bey dem Damm- und Deichwesen vorkommen, sehr genau und ausführlich beschrieben sind.

„Was nun erstlich die Dammbedienten und deren Verrichtung betrifft, so ist die besondere Vorsorge für die Dämme einem Rathe der Kriegs- und Domänenkammer, als ein eigenes Departement aufgetragen. Dieser Departementsrath muß die Dämme wenigstens einmal des Jahres bereisen, und nachfragen, ob der Dammordnung nachgelebet wird. In Kleinigkeiten stellet er die Unordnung, welche er gefunden hat, sofort ab; sonst aber muß er an die Kammer berichten. Hienächst ist ein Oberdeichinspector bestellt; dessen Hauptarbeit gehet dahin, daß er die Weichseldämme in bessern Stand setzen, und daher selbige zwey- oder dreymal jährlich bereisen, und dieserhalb gründliche Vorschläge thun muß. Er macht auch von der nöthigen Arbeit die Anschläge; giebt Anweisung, wie zu arbeiten; untersuchet nachher, ob es alles nach der Anweisung geschehen und zum Stande gebracht sey; die Mängel notiret er sich, und giebt den Dammbedienten auf, sie noch vor Winters zu verbessern. Wenigstens muß er auch jährlich einer Dammbeschauung beywohnen.

„Der Beamte zu Marienwerder ist der Rendant der Dammcasse; er führt über die eingegangenen und ausgezahlten Gelder ordentliche Rechnung, leget selbige jährlich ab; und weil Ausgang Octobers, höchstens Novembers, die Arbeit geschlossen seyn muß, so muß die Rechnung im Januar des folgenden Jahres unfehlbar an die Kammer eingesandt werden; der Terminus aber geht vom ersten Januar bis letzten December. Damit die Arbeitsleute alle Sonnabend ausgezahlet werden können, muß der Beamte in Zeiten das benöthigte Geld suchen. Damit auch die Arbeitsleute nicht klagen können, sie hätten ihren verdienten Lohn nicht bekommen, so muß der Beamte im December, wenn die Arbeit ganz geschlossen einen Tag von den Kanzeln bekannt machen lassen, an welchem sie alle, die etwas zu fordern, oder sonst

dahin einschlagende Beschwerden anzubringen haben, melden sollen; wer nicht erscheinet, dessen Klage wird ungegründet erkläret, und findet in der Folge nicht Statt. Der Termin muß aber nicht gleich auf der Publication, sondern wenigstens 10 bis 12 Tage nachher, seyn. An selbigen Tage muß der Dammmeister und Bauschreiber im Amte zugegen seyn; die Klagen werden alle mit den dabey vorkommenden Umständen und Gutachten zum Protocoll verschrieben, und selbiges jedes Jahr, mit Unterschrift des Rendanten und des Dammmeisters, der Rechnung nebst den Publicationsattesten beygeleget. Der Beamte muß wenigstens bey der letzten Dammbeschauung unausbleiblich zugegen seyn; und überhaupt muß er mit darauf sehen, daß, unter Direction des Departementsraths und Oberdeichinspectors, alles gut und ordentlich geschehe, die Gelder auch gehörig verwandt werden.

„Der Dammeister hat die Aufsicht bey der Arbeit desgleichen der Bauschreiber. Letzterer führt dabey ein ordentliches Journal, und fertiget daraus die Wochenlisten auf Eid und Pflicht, der Dammmeister attestiret sie nach Befinden in gleicher Art, und der Rendant bezahlet darnach.

„Die Aelterleute, deren eine gewisse Anzahl ist, und die ihre Hauptverrichtungen bey Eisgängen und hohen Wässern finden, wo sie die Aufsicht über die Wachen haben, wie unten gezeiget werden soll, wählet der Dammmeister, und das Amt bestätiget selbige nach Befinden.

„Mit Zuziehung der Aelterleute und Dorfschulzen, werden jährlich zwo Dammbeschauungen, und eine davon in Beysein des Oberdeichinspectors, ex officio, ohne Kosten zu verursachen, gehalten, und der ganze Damm wird beritten, wobey der Dammmeister und Bauschreiber allemal, und der Beamte wenigstens das letztemal, zugegen seyn muß. Bey dem städtischen Damme aber wird auch ein Deputirter vom Magistrat nebst dem städtischen Bauschreiber mit zugezogen.

„Die erste Beschauung wird sogleich, wenn das Wasser gefallen ist, vorgenommen, und alsdann umständlich notiret, was ein jedes Dorf in Vergleichung, Verstärkung, Erhöhung des Dammes, Ausbesserung der Oberfutterungen und Krautung, an seinem Loose zu thun hat, auch wo Abwege nöthig, welche alle 100 Ruthen ein Abweg seyn muß; wovon jeder Schulze einen Extract, das Amt aber den ganzen Rapport bekömmt. Was angemerket worden, muß sogleich ohne einige Einwendung gemacht werden. Finden sich bey der zweyten Schau, welche

gleich

gleich nach der Wintersaat, und höchstens gegen den 15. Sept. vorzunehmen ist, noch eben dieselben Mängel: so muß, für jeden 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcasse bezahlet, und in continenti die Execution wieder die Säumigen aufgegeben werden. Für dasjenige, was nach der ersten Schau zwar gemacht, aber mangelhaft ist, wird 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse erleget, und der Fehler sofort ersetzet; und wenn sich der Fehler über einige Ruthen lang erstreckt, muß für jede Ruthe 1 Gulden bezahlt werden. Was aufs neue zu machen nöthig erachtet wird, muß sub pœna executionis in 8 Tagen geschehen; und der Schulze muß, bey willkührlicher Strafe, die Säumigen anzeigen, der Dammmeister und Bauschreiber aber vor andern darnach sehen.

„Eine der vornehmsten Verrichtungen des Dammmeisters und Bauschreiber besteht darin, daß sie das nöthige Holz und Faschinenstrauch in Zeiten gut und so wohlfeil, als möglich mit Vorwissen des Amtes behandeln. Sie müssen dabey allen Fleiß anwenden, und so wie überhaupt, also auch hiebey, allen Verdacht eines Privatvortheils auf das sorgfältigste vermeiden. Findet der Beamte den Handel zuträglich, so wird sogleich geschlossen. Damit es auch zur Arbeitszeit nicht an den Materialien fehle, müssen im Winter wenigstens 600 Schock Faschinen in gehöriger Länge, und 1 Fuß im Diameter, auf 4 Schock Pfahlholz behandelt, und erstere unfehlbar alle angefahren werden, welche auf 3 Dörfer zu vertheilen sind; wie dann auch etwas Holz in Bereitschaft seyn muß.

„Sobald im Frühjahre das Wasser gefallen, und der Schade zu sehen ist, bereitet der Dammmeister den Damm: untersuchet, was an den Werken zu machen; giebt nicht nur einen Aufsatz davon an das Amt, sondern sendet auch dergleichen an den Oberdeichinspector; welches beydes er, wenn Brüche geschehen, und bey allen Vorfällen zu beobachten hat. Das Amt sendet solchen Aufsatz an die Kammer, und suchet die baldige Fertigung der Anschläge; und hievon darf den Oberdeichinspector nichts aufhalten, als Krankheit, oder wenn ihm in einem Befehl ausdrücklich benannt worden, daß eine andere dieser Arbeit vorgehen soll.

„Damit sich die Werke setzen, und die Erde begrünen könne muß zeitig gearbeitet, und wo nicht eher, doch im October, die Arbeit geschlossen werden. Um dieses desto füglicher zum Stande zu bringen, kann die Kammer, sobald der Anschlag eingekommen und revidiret worden ist, ad rationem etwas Geld vorschießen, und solches bey Suchung der Decharge melden.

„Wie und was gearbeitet werden soll, weiset der Oberdeichinspector bey Fertigung des Anschlages und zur Stelle an, oder instruiret in Vorfallenheiten den Dammmeister schriftlich.

„Bey der Arbeit muß der Dammmeister und Bauschreiber dahin sehen, daß sie richtig, auch dem Anschlage und der Anweisung des Oberdeichinspectors gemäß, geschehe, und die Leute fleißig seyn. Die Säumigen werden dem Amte zur Bestrafung angezeiget.

„Ueber alles angekaufte Holz und Strauch führt der Bauschreiber genaue Materialrechnung, weiset es speciel nach, wo es verwandt, nämlich wie viel zu Rammpfählen, desgleichen Spickpfählen und Scheiden, an jedem Orte verbrauchet, und wo der etwanige Bestand befindlich ist. Der Dammmeister attestiret sie, der Oberdeichinspector aber examiniret selbige, und zwar bey der letzten Schau mit dem Beamten zusammen.

„Die Faschinen- Holz- und Erdefuhren werden von dem Beamten repartiret, wobey Niemand überleget noch übersehen werden darf, und führt der Dammmeister darüber eine accurate Rechnung. Er darf sich derselben, bey harter Beahndung, so wenig wie der Täglöhner, in seinen häuslichen Angelegenheiten bedienen. Die Dörfer, so zu diesen Fuhren concurriren, sind nach Proportion ihrer Hufenzahl angesetzt, und wurden 8 bis 10 Schock Faschinen und ein Stück Pfahlholz auf 1 Hufe gerechnet.

„So lange die Eiswachten gehalten werden, müssen der Dammmeister und Bauschreiber wohl Acht haben, daß alle mögliche Vorsicht gebrauchet, alles in Ordnung gehalten werde, und die Leute nüchtern bleiben. Der Dammmeister zieht von oben von den Bewegungen des Wassers Nachricht ein, und läßt sich von den Eiswachten alle 2 Stunden, auch wenn was besonders vorfällt, sogleich alles melden, und berichtet davon ab und zu dem Amte, das Amt aber von Post zu Post der Kriegs- und Domänenkammer.

„Dem Dammmeister lieget auch ob, dahin zu sehen, daß die Wasser- und Hauptabzugsgräben in gutem Stande erhalten werden. Was der Dammmeister und Bauschreiber in Ansehung der Arbeit und Fuhren veranstalten, muß ohne Einwendung geschehen. Es bleibt aber einem jeden frey, sich hernach im Amte oder bey dem Departementsrathe zu beklagen, da sodann ohne Aufstand der Vorfall untersuchet werden muß. Wer sich den Dammbedienten widersetzet, oder auch wohl gar gegen sie mit Worten sich vergehet, wird ohne Nachsicht am Leibe bestrafet.

strafet. Gehen die Dammbedienten zu weit, so werden sie nachdrücklich dafür angesehen, und nach Befinden des Dienstes entsezet. Wegen der Soldaten schreibt das Amt in Vorfallenheiten an die Regimenter, welche nach Befinden die Widerspenstigen bestrafen müssen; im Weigerungsfall meldet es der Beamte der Kriegs- und Domänenkammer, welche deßfalls schleunige Remedur suchet, oder allenfalls nach Hofe berichtet.

„Bey der Unterhaltung des Dammes selbst hat man folgende Einrichtung gemacht. Seit 1728 hat der Landesherr ansehnliche Geldsummen auf die Verbesserung der Weichseldämme verwandt. Damit soll auch vor der Hand fortgefahren werden. Wenn aber nachmals gefunden werden wird, daß die Dämme in gutem Stande sind, will der Landesherr dazu entweder ein Gewisses aussezen, und ferner arbeiten lassen, oder die Dämme nach einer umständlichen Beschreibung den Einsassen übergeben, zu Holz und Strauch, welches in den landesherrlichen Wäldern sehr abnimmt, etwas zahlen lassen, auch zu den übrigen Kosten nach Befinden etwas bewilligen; wo alsdann alle Einwohner in der Niederung für einen, und einer für alle, stehen sollen, daß der Damm, so wie er übergeben worden, beständig erhalten werde.

„Weil die Futterungen, Vorlagen, Buhnen und Köpfe nicht allein hinlänglich sind, muß der Damm jährlich verstärket und so gemacht werden, daß er unten im Fuße dreymal so breit als hoch, oben 20 Fuß, und bey sehr hohen Dämmen wenigstens 16 Fuß, breit sey. Die Dossirung darf nicht zu steil, sondern muß so schräge als möglich, und höchstens nicht steiler als nach einem Winkel von 45 Grad mit der Horizontalfläche, angeleget werden. Zu dem Ende wird vors erste an den Scharrdämmen landwärts von Zeit zu Zeit etwas angetragen, stromwärts aber taugt die lose Erde nicht. An solchen Orten, wo die alten zugemachten Brüche nahe am Damme gehen, und sich viele Quellöcher befinden, muß besonders ein Fuß, 10 F. breit und 3 F. hoch, angefahren werden, damit sowohl die Last der Erde mehr auf den losen Grund drücke, als auch jederzeit zu den Quellöchern mit Wägen hin zu kommen sey. Diese Arbeit muß besonders gleich im Frühjahre geschehen, weil alsdann die Erde noch Gras treibt.

„Die nöthige Erde zum Damm wird, wo sie am nächsten, genommen; doch werden die nuzbaren Aecker, so viel möglich, bis im Nothfall geschonet. Sie muß wenigstens 8 bis 10 Ruthen vom Damme gegraben werden, weil sich sonst Quellwasser finden und durch den Damm gehen möchte. Wo gute Außen-

Deiche sind, wird die Erde aus selbigen genommen, doch allemal nur einen Stich tief, und wenigstens 10 Ruthen vom Damm, auch nicht ganz bis an den Strom. Wie denn auch die ausgegrabenen Kanten wieder eben zu machen, damit der Strom nicht Gelegenheit finde, tiefe Löcher zu reißen.

„Die Außendeiche, oder das Land zwischen dem Damme und Strome, sind die besten Bedeckungen, daher die vorhandenen auf das sorgfältigste zu unterhalten, des Frühjahrs mit Saalweiden oder Werft zu bepflanzen, und so viel möglich durch anzulegende Buhnen und Köpfe zu vermehren sind.

„Da der Landesherr so viele Kosten an die Verbesserung des Dammes wendet: so sind die Einsassen, die den Schutz desselben genießen, auch schuldig, alle zu den Dämmen nöthige Fuhren umsonst zu verrichten.“

Her v. Justi billiget zwar diese Frohndienste; er will sie aber nur unter gewissen Umständen anrathen, nämlich, wenn die Abgaben der Unterthanen ohnehin schon sehr hoch, und das Geld selten im Lande wäre. Außer diesen Umständen würde, nach seiner Meinung, der baare Geldbetrag der Unterthanen den er hier voraussetzt, ohne Frohndienste allemal rathsamer seyn, indem bey allen solchen Frohnarbeiten sehr wenig vollbracht würde, und außer einer großen Aufsicht alles sehr nachlässig geschähe; unterdessen hätten doch die Besitzer der Grundstücke einmal die Versäumniß, die desto öfter käme, je weniger in diesen Arbeiten fleißig zu Werke gegangen würde, da sie unterdessen ihre Leute zu Hause bey andern Arbeiten viel nützlicher hätten brauchen können.

S. dessen Policeywissenschaft, 1. Band, §. 59.

Herr v. Justi hat im Grunde, und wenn man die Frohndienste überhaupt nach ihren Eigenschaften betrachtet, nicht Unrecht: denn man weiß durch die Erfahrung, wie schlecht gemeiniglich die Arbeit durch die Frohndienste verrichtet wird. Da nun bey dem Damm- und Deichwesen alles auf die Tüchtigkeit der Dämme ankömmt: so scheint es freylich sicherer zu seyn, die Arbeiten bey einem so wichtigen Werke für baares Geld verrichten zu lassen; dem allen ungeachtet aber kann man die Frohndienste bey dem Dammarbeiten nicht für schädlich und unsicher halten. Wollte man die Arbeit für Geld machen lassen, so würde man vorerst dennoch genöthigt seyn, die in der Nähe der Dämme wol-

wohnenden Unterthanen dazu zu gebrauchen, indem viele Menschen dazu erfordert werden, die man außer ihnen nicht allemal haben kann. Die Unterthanen würden also unterdessen ihre häusliche Geschäfte ebenfalls versäumen müssen, welche Versäumniß ihnen aber, sie mögen um Geld arbeiten, oder frohnen, durch den Vortheil, den sie durch die Dämme erhalten, reichlich wieder eingebracht wird; daher sie diese Arbeit nicht einmal als eine ihnen schädliche Versäumniß ansehen können, weil sie zu ihrem eigenen Besten und für die höchstnöthige Sicherheit ihrer Güter arbeiten. Hienächst weiß man ja auch, wie schlecht öfters die Arbeiter auch für baare Bezahlung arbeiten, wenn sie ohne Aufsicht gelassen werden. Alles kömmt auf eine beständige, genaue und scharfe Aufsicht an; wenn diese so veranstaltet wird, wie die preußische Einrichtung hier vorschreibt, so wird man allemal tüchtige und gute Arbeiter erwarten können, es mögen die Arbeiter um den Lohn oder im Dienste arbeiten.

„Der Damm, nachdem man ihn vermessen, ist in gewisse Loose unter den Einsassen dergestalt getheilt worden, daß am Scharrdamm 7 Ruthen 6 Fuß 6 Zoll, im Außendeiche aber 2 R. 8 F. 9 Z. auf jede Hufe gerechnet werden; es kommen also zusammen 10 Ruthen 5 Fuß 3 Zoll auf jede Hufe. Der Dammmeister hat einem jeden Dorfe dasjenige, was ihm nach dessen Hufenzahl zukömmt, so viel möglich ungetrennt abstechen und mit Pfählen bezeichnen müssen. Jedes Dorf und jeder Einsaß besonders, muß in seinem Loose alles, was ausgetreten, ausgefahren oder ausgeschält ist, im May, höchstens im Junius, mit guter Erde vergleichen, den Weg in Ordnung und gehöriger Breite halten, und dieses nicht durch Zäune, wodurch der Damm oben breiter als unten oder in der Mitte wird, sondern, wie oben erwähnt ist, durch Anschüttung eines starken Fußes; weil der Damm oben 20 Fuß, und wenn er sehr hoch ist, wenigstens 16 Fuß breit seyn soll; daher ein Jeder dafür sorgen muß, daß er in dieser Art bleibe. Wenn Kraut und Gras auf dem Damme wächset, muß es abgehauen werden. Wird bey der zweyten Schau an allem diesen ein Mangel befunden, daß das ausgeschälte nicht zurecht gemacht, der Weg nicht ordentlich vergleichet, der Damm nicht breit genug gehalten, oder auch das Kraut nicht abgehauen wird, so muß der Schuldige 1 Rthlr. zur Pfahlcasse erlegen.

„Zu den Oberfutterungen, welche nunmehr an den Scharrdämmen gemacht werden, muß jedes Dorf in seinem Loose, bey freyem Holz und Strauch, die Kosten aufbringen, auch die Faschinen

schinen selbst hauen und binden lassen, weil alsdann keine Schälung füglich schaden kann, welche sie ohnehin an der Unterfutterung auszubessern schuldig gewesen. Was dabey zu thun ist, wird bey der Dammschau festgesetzt, auch was sie dazu an Holz und Strauch bekommen sollen. Wie viel Ruthen einem jeden darauf zugemessen worden, muß aufgeschrieben werden. Das erstemal hat der Landesherr das dazu benöthigte Geld aus seiner Casse zahlen lassen. Wenn etwas davon übergeben wird, muß es ordentlich zu Protocoll notiret und verschrieben werden, in welchem Stande es gewesen: und bekömmt jedes Dorf, so weit es dasselbe angeht, eine Abschrift davon.

„Alle Jahre hat etwas bey der Verstärkung des Dammes geschehen, und die Einrichtung so gemacht werden müssen, daß der Damm binnen den ersten 4 Jahren die verordnete Breite erhalten; wozu aber aus den landesherrlichen Cassen nichts bezahlet worden, auch für das künftige nichts hergegeben wird.

„Die Faschinen muß das ganze Dorf zugleich fahren, und jedesmal der Schulze oder ein Dorfgeschworner dabey seyn, damit alle Unordnungen vermieden, auch die Wägen bey dem Aufladen zusammen gehalten werden, und keine Faschinen im Walde bleiben. Ist der Schulze oder Dorfgeschworne nicht dabey, muß der, so dabey seyn sollen, 1 Rthlr. zur Pfahlcasse Strafe erlegen, und für den durch sein Ausbleiben etwa verursachten Schaden haften.

„Damit bey den Erdefuhren die Zeit nicht verdorben, und allzu wenig aufgeladen werde: so ist festgesetzt und verordnet worden, daß die Seitenbreter 15 Zoll breit, 12 Fuß lang, die Unterlage 12 Zoll breit und 12 Fuß lang, nach oben zu der Wagen aber 18 Zoll breit seyn muß. Damit die fahrenden Unterthanen auch alle gleich fleißig seyn mögen, werden Zeichen ausgegeben, wodurch des Abends jeder die Summe der Fuhren beschleunigen muß. Weil dieses nur die Säumigen in Ordnung zu halten geschieht, so müssen die Dörfer die Kosten dazu tragen. Wer seine Wägen nicht nach dieser Vorschrift eingerichtet hat, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse erlegen. Dergleichen Breter werden sogleich kenntlich gezeichnet, damit sie öfters gebraucht werden können.

„Wer ohne erhebliche Ursache ausbleibt, wenn er zur Arbeit bestellet worden, muß auch 1 Gulden Strafe geben, und das versäumte nachfahren. Wie dann auch derjenige, welcher aus wahrer Unmöglichkeit und dergleichen erheblichen Ursachen ausbleibt, dennoch das versäumte gleichfalls nachholen muß.

„Die

„Die Fuhren muß der Dammmeister, so viel möglich, bey bequemer Jahrszeit ausschreiben, und besonders darauf sehen, daß, wenn im Felde viel zu thun ist, nicht viel Fuhren gefodert werden; im Nothfall aber müssen die Dammfuhren allen Verrichtungen vorgehen.

„Obgleich mit Wägen Erde zu fahren ordentlicherweise geschrunden geht: so finden sich doch öfters Umstände, daß es sich mit Karren besser und zuverlässiger thun läßt. Es ist daher verordnet, daß in jedem Schulzenamte 2 bis 3 gute Handkarren, auf 6, 7 bis 8 Hufen eine zu rechnen, bereit seyn, und bey der Dammschau vorgezeiget werden sollen. Im Fall nun diese statt der Wägen gebrauchet werden, so geschieht die Handarbeit dabey von den Einsassen umsonst. Fehlet bey der Schau an den Karren etwas, so wird für jede 15 Gr. zur Pfahlcasse erleget. Es muß allemal gute Erde, wo sie zu haben ist, zum Damm genommen werden, weil die schlechte nicht die gehörigen Dienste thut; und dieses ist besonders bey der Abgleichung stromwärts zu beobachten, wo sonst das Wasser den losen Sand, der nicht leicht bewächset, gleich abspühlet.

„Da das Vieh mit Treten, und die Schweine mit Brechen und Wühlen, die Dämme sehr verderben: so ist überhaupt verboten, einiges Vieh an selbige und in den Außendeichen kommen zu lassen. Wird solches darauf betroffen, so soll für jedes Stück Vieh 20 Gr. Strafe zur Pfahlcasse, und 6 Gr. Pfandgeld, für jedes Schwein aber 15 Gr. Strafe und 3 Gr. Pfandgeld gegeben werden. Will die Pfändung der Schweine nichts helfen, oder es will sich der Eigenthümer zu den gepfändeten nicht melden: so werden sie im ersten Fall todt geschossen, und derjenige, so es gethan, bekömmt 6 Gr. Schußgeld; im lezten Fall werden die gepfändeten Schweine verkauft, und das Geld zur Pfahlcasse verrechnet. Ein jeder Einsaß, und besonders der Schulze, ist schuldig, hierauf zu halten. Kann ihm eine Nachsicht überführet werden, muß er für jeden Contraventionsfall 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse geben. Der Dammmeister und Bauschreiber, welche täglich auf dem Damme und bey den Arbeitsleuten sind, müssen diejenigen, die sich hierin schläfrig bezeigen, erinnern, und dem Amte zur Bestrafung anzeigen. Zu desto besserer Aufsicht ist auch ein besonderer Buschwärter oder Dambereiter bestellt, der seinen Lohn aus der Pfahlcasse erhält.

„Wenn Holz oder andere Sachen auf der Weichsel verschlagen werden, wird solches sogleich geborgen und bekannt gemacht auch zu Erweisung des Eigenthumes ein öffentlicher Termin von

12 Wochen angesetzet, und in den Kirchen gehörig publiciret. Beweiset Jemand sein daran habendes Recht, so wird es ihm gegen ein billiges Bergelohn und Ufergeld ohne fernere Weitläuftigkeit verabfolget. Findet sich aber in der bestimmten Zeit Niemand dazu, oder das Eigenthum kann nicht erweislich gemacht werden, so wird, nach Ablauf des Termins, das Holz in natura an den Damm verwendet, und das Bergelohn aus der Pfahlcasse bezahlet; andere Sachen aber werden öffentlich verkauft, und das Geld, nach Abzug des Berglohns und Ufergeldes, zur Pfalcasse berechnet.

„Weil alle gute Anstalten zu Erhaltung der Dämme und Deiche durch die Eisgänge und hohen Wässer mit einmal vernichtet werden: so wird die vornehmste Fürsorge darauf gerichtet, daß die Dämme durch dergleichen gefährliche Vorfallenheiten nicht eingerissen und gänzlich ruiniret werden mögen. Man hat zu dem Ende besondere Eis- und Wasserwachen angeordnet. Die sind in bestimmten, dem Damme nahe gelegenen, Dörfern vertheilet, und werden mit Unterthanen besetzt. Es ist bereits festgesetzt, wie stark jede Wache von Mannschaft sein soll, und welche Dorfschaften die Leute zu einer jeden stellen müssen. Sobald einige Gefahr oder Wasser im Winter oder Sommer zu besorgen ist, schreibt der Dammmeister die Eis- und Wasserwachen nach solcher Bestimmung aus. Diese Wachmänner dürfen aber nicht leer auf ihre angewiesene Posten erscheinen, sondern es ist gleichfalls bereits regulirt, wie viel mit Mist beladene Wägen, wie viel Breter oder Dielen, imgleichen Pfähle, Schlägel und Laternen, jede Wach Mannschaft mit sich bringen muß. Nur pflegen solche Dörfer, welche von dem Damme allzu weit gelegen sind, mit Herbeyschaffung dergleichen Materialien verschonet zu werden.

„Ein jeder Aeltermann hat 3, 5 bis 6 Wachen unter seiner Aufsicht. Die Aelterleute müssen sich sogleich auf ihre Posten begeben, und untersuchen, ob die Mannschaft vorhanden, tüchtig, und mit den gehörigen Geräthschaften versehen, auch diese in gutem Stande sind. Es wird auf jeder Wache beständig ein gesattelt Pferd in Bereitschaft gehalten. Alle 2 Stunden müssen von Wache zu Wache dem Dammmeister die Vorfallenheiten und Bewegungen des Wassers gemeldet werden. Wenn sich etwas besonderes ereignet, muß sogleich ein reitender Bothe gesandt werden. Die Aelterleute bekommen täglich gewisse Diäten aus der Pfahlcasse. Wer aber von ihnen ausbleibt, muß 1 Rthl. Strafe zur Pfahlcasse erlegen; und ihn

ent-

entschuldiget nichts als Krankheit. Weil bey solchen Umständen sehr gefährliche Arbeit vorfällt: so wird auf jeder Wache alle Tage durch den Schulmeister Betstunde gehalten.

„Auf einer Eis- oder Wasserwache von 6 Mann, muß wenigstens ein Nachbar oder Hufenwirth, auf einer von 10 Mann und darüber, wenigstens 2 Hufenwirthe seyn, um dahin zu sehen, daß alles nüchtern und ordentlich sey, und wenigstens 3 Mann allemal wachend auf dem Damme stehend bleiben, welche alle Stunden abgelöset werden. Wer bey der Visitation nicht auf seinem Posten gefunden wird, muß 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse erlegen. Die Unordnungen fallen demjenigen mit zur Last, der darnach sehen soll. Der Nachbar oder Wirth muß von allem, was zu seiner Wache gehört, dem Aeltermanne oder Dammmeister Nachricht geben können; er muß auch alle zur Wache gehörige Geräthschaften untersuchen. Oberwähnte Materialien müssen wenigstens 8 Tage vor Anstellung der Wachen, wie auch der nöthige Schälstrauch an den angewiesenen Orten angeschaffet werden.

„Die Aelterleute, und besonders der Dammmeister, müssen vor Anstellung der Wachen fleißige und zuverlässige Nachricht einziehen, wie es oberhalb mit dem Eise oder dem zu- und abnehmenden Wasser beschaffen sey; und darnach müssen die nöthigen Anstalten vorgekehret werden. Auf die Eis- und Wasserwachen müssen lauter tüchtige Leute gesandt werden, die im Nothfall nachdrücklich angreifen können. Ueber die oben benannten Geräthschaften, muß ein Drittel derer, die auf die Wachen kommen, eiserne Spaden, zwey Drittel aber Aexte mitbringen, und die Schubkarren werden auf den Wachen vertheilet. Im Nothfall wird alles zur Schützung nöthige genommen, wo es gefunden wird; es muß aber entweder unbeschädigt wieder gegeben, oder bezahlt werden. Wer sich widersetzt, muß 1 Rthlr. Strafe geben, und wird ihm doch genommen. Jedoch hat diese Freyheit nur im Nothfall statt, und darf bey harter Strafe kein Nachlässiger sich deren bedienen.

„Wenn es sehr gefährlich aussieht, wird die Sturmglocke gezogen, worauf die Wachen sogleich mit Mannschaften und Laternen, auch Mistwägen und andern Nothwendigkeiten, ohne zu erwartenden weitern Befehl, verdoppelt werden müssen; und damit ein jeder auf seiner Hut seyn könne, wird an denen Orten, wo die Sturmglocke zu weit abgelegen, auch nicht zu hören ist, durch 3 Schüsse nach einander, ein Zeichen gegeben. Nimmt die Gefahr zu, und die Nothzeichen werden

den wiederholet, muß alles, was wehrhaft ist, bereit seyn, und sich ohne anderweite Ordre an den bestimmten Ort ohne einige Säumniß stellen. Ist Jemand so leichtsinnig, sich bey solchem ihm und der ganzen Niederung drohenden Unglück säumig zu bezeigen, oder seinen eigenen dem gemeinen Nutzen vorzuziehen: so wird er mit empfindlicher Leibesstrafe angesehen, und gilt der Einwand der Gefahr nicht, weil einem grosen Schaden vorgebeuget werden soll. Und da in dergleichen Fällen keine Zeit zu versäumen ist, so müssen alsdann des Dammmeisters Veranstaltungen, bey Zuchthaus- und andern empfindlichen Strafen, auf das genaueste beobachtet werden.

„Bricht aller angewandten Mühe ungeachtet, der Damm durch: so darf die Mannschaft nicht gleich abgehen, sondern es wird von den vorräthigen Maschinen auf jeder Seite des Ausrisses an den Enden des Dammes, 3 bis 4 Ruthen weit, vor und hinter dem Damme ein starkes Grundbret, in Form eines Kopfs oder Hofts gemacht, und in aller Geschwindigkeit mit so viel starken Pfählen als möglich, berammet, damit der Damm nicht weiter ausreiße.

„Der Dammmeister muß täglich, von der ersten Wache anzurechnen, dem Amte Rapportzettel einschicken, und die Vorfälle bey dem entstehenden Eisgange melden, damit dasselbe an die Kriegs- und Domänenkammer von einem Postage zum andern berichten könne.

„Bey dem Einsturze des Dammes, dafern kein Durchbruch erfolgt, müssen die Einsassen alle Fuhren unentgeldlich verrichten; bey gänzlichen Durchbrüchen aber werden zu Schüttung eines neuen Dammes die Erdfuhren bezahlet, und zwar für jede Cubicruthe Erde 4 bis 4½, auch wohl, wenn die gute Dammerde weit her zu holen ist, 6 Rthlr., welche Ruthenzahl der Oberdeichinspector nach Eid und Gewissen ausrechnet und festsetzt. Bey Durchbrüchen, desgleichen wenn der ganze Damm, oder ein Theil desselben einfällt, oder vom Wasser weggenommen wird, muß die ganze Niederung, und was dazu gehört, zusammen treten, und die Fuhren gemeinschaftlich verrichten. Leidet in dergleichen Fällen eine oder andere Dorfschaft, müssen die übrigen, denen es erträglicher ergangen, sich auf allerhand Art mit dem Benöthigsten zu Hülfe kommen. Kann ein Bruch gleich gefangen werden, oder es ist bey einem andern gefährlichen Umstand Holz oder Strauch höchst nöthig, muß der landesherrliche Förster, auf eine vom Amtmann unterschriebene Specification, das Benöthigte abfolgen lassen; das Amt sucht aber gleich die nöthige Assignation. Diese Erlaubniß findet nur im Nothfall

statt,

Statt, und wenn die Verzögerung Schaden und Kosten vermehren könnte; sie darf aber auf keine Art gemißbrauchet werden. In solchem Nothfall muß mit allen Kräften gearbeitet werden, und findet bey solchen Umständen die Entschuldigung, daß es zu schwer falle, nicht Statt, weil der Schade und Verlust täglich zunimmt.

„Die Außendeiche gehören zu keinem Dorfe, daher Niemand einiges Recht sich an selbigen anmaßen darf. In selbigen muß das Strauch und die Weiden aufs sorgfältigste geschonet werden, damit sie theils mehrern Schutz geben, theils zu Faschinen zum Behuf des Dammes gebrauchet werden können. Daß Niemanden erlaubt ist, sein Vieh und Schweine in den Außendeichen zu weiden, ist bereits im vorhergehenden angemerkt worden. Noch weniger hat Jemand die Freyheit, das geringste an Weiden oder Strauch zu nehmen; wer sich solches unterfieht, oder sich auch an andern zum Dammbau gehörigen Materialien vergreift, wird mit einer Kette auf einige Stunden an die Weiden geschlossen, und muß überdem den zweyfachen Werth zur Pfahlcasse bezahlen. Gebraucht Jemand zum Decken Landweiden, so muß er sich bey dem Dammmeister um einen Zettel melden, und nach dessen Vorschrift sich richten. Hat derjenige nicht selbst welche, so wird ihm ohne Umstände ein Zettel gegeben, doch so, daß die Arbeit nicht darunter leide, als wozu sie eigentlich gehören; er muß sie aber bezahlen, und das Geld wird zur Pfahlcasse berechnet. Wer ohne einen Zettel welche nimmt, muß den vierfachen Werth bezahlen. Außer den Bard- oder Deckweiden, wird nicht das geringste, weder umsonst noch für Geld, anders als zum Damm aus den Außendeichen zu nehmen verstattet.

„Da die Weiden dem Damme nicht allein zum Schutz dienen, sondern auch die in großer Menge benöthigten Faschinen abgeben: so ist verordnet, daß ein jeder Hufenwirth, welcher heurathet, er mag von fremden Orten herein ziehen oder nicht, 30 Stück Weiden in den Außendeichen setzen muß. Ein gleiches muß derjenige thun, der schon verheurathet ist, und einen Hof kaufet, oder aus der Erbschaft jure successionis überkömmt. Ein Eigenkäthner setzt 12, und ein Instmann 6. Wird aus einem Hofe ein Sohn oder eine Tochter ins benachbarte an einem solchen Orte, welcher der Dammordnung nicht unterworfen, und also von solcher Anpflanzung befreyet ist, verheurathet, und setzt sich auch dort an: so müssen sie dennoch die Weiden allda, von woselbst die verheurathete Person wegzieht, zur Hälfte anpflanzen. Den Predigern ist, bey 4 Rthlr. Strafe, anbefohlen,

Niemanden eher zu trauen, als bis der Dammmeister ein Attest ertheilet, daß die Weiden entweder schon gesetzet, oder, wenn es außer der Jahrszeit ist, deshalb Sicherheit gestellet worden. Die Schulzen müssen dem Dammmeister alle Vierteljahr einen Aufsatz geben, was im Dorfe für Hochzeiten gewesen, oder wer aus selbigem verheurathet ist. Welcher Schulze dieses versäumet, giebt 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse. Der Dammmeister muß darüber ein ordentliches Register führen. Wenn ein Prediger diesem Befehle nicht nachkömmt, zeiget der Dammmeister es dem Amte, das Amt aber der Kriegs- und Domänenkammer, an. Wenn Jemand zum zweytenmal geheurathet, muß er, nach den Umständen der Zeit, die obgedachte Hälfte setzen. Nimmt ein Eigenkäthner oder Instmann einen Hof an: so muß er, wie ein anderer Husenwirth, die volle Zahl anpflanzen.

„Weil der Eigenkäthner zum Unterhalt des Dammes, weder mit Diensten, noch mit Geld, bisher zu Hülfe gekommen, so sind sie auch bis auf weitere Verordnung davon befreyet geblieben; hingegen sind sie verbunden, von jeder Person, die über 15 und unter 60 Jahren ist, jährlich eine Pathweide im Außendeiche anzuschaffen; sodann müssen dieselben, ohne Ausnahme, zum Faschinenbinden, Rammen und anderer Arbeit, gegen Bezahlung des gewöhnlichen Tagelohns, sich bereit und willig finden lassen; und hieron sind auch die Loosleute, Einlieger, Weber und andere Handwerker nicht befreyet, weil sie sämtlich unter dem Schutze des Weichseldammes wohnen; doch werden die Weber, wenn sie viel Arbeit haben, nach Möglichkeit übersehen.

„Dem Mangel des Faschinenstrauches abzuhelfen, und die Fuhren, welche selbige sonst anderwärts herbringen müssen, zu erleichtern, müssen die gesamten Niederungsdörfer, nach Proportion ihrer wirklichen Husenzahl und ihrer Entlegenheit vom Damme, auch der zu entrichtenden Dammfuhren, jährlich eine gewisse Anzahl Weiden in den Außendeichen setzen, auch die Setzweiden selbst anschaffen. Der Dammmeister muß einer jeden Dorfschaft den Ort anweisen, wo sie die Weiden pflanzen sollen. Damit aber die Weiden nicht mit den Wurzeln tief herein gehen, und hiedurch, wie auch von den Mäusen, welche Wurzeln suchen, nicht Quellöcher entstehen, darf keine Weide näher als 1 Ruthe, vom Fuße des Dammes zu stehen kommen. Der Dammmeister muß auch dahin sehen, daß die gesetzte Anzahl der Weiden alle Frühjahre richtig angepflanzet werde. Für jedes daran fehlende Stück werden 12 Gr. Strafe entrichtet, und der Dammbereiter muß von solchem Gelde die Anpflanzung besorgen, der Dammmeister aber zu dem Ende auf Erd und

Pflicht

Pflicht ein Attest zur Pfahlcassenrechnung jährlich ertheilen, ob jede Dorfschaft ihre Anzahl angepflanzet, oder dafür die Strafe entrichtet habe, und davon die fehlenden Weiden angeschaffet und gehörig eingesetzet worden.

„Zur Unterhaltung des Dammes ist eine besondere Casse, welche die Pfahlcasse genennet wird, angeordnet, in welche sowohl die Strafgelder, als auch die von den Unterthanen, so in denen an dem Damm liegenden Dörfern wohnen, zu entrichtenden so genannten Pfahlgelder fließen. Denn so lange der Landesherr die Kosten zum Unterhalt des Dammes hergiebt, muß von jeder Hufe jährlich 1 Rthlr. an diese Casse entrichtet werden. Das einkommende Geld wird, nach Abzug der jährlichen wenigen fixirten Ausgaben, gesammelt, bis der Landesherr gutfindet, den Einsassen den Damm mit der Pfahlcasse und dem Bestande derselben zurück zu geben, oder verordnet, daß solches Geld zur Reparatur des Dammes jährlich mit verwendet werden soll. Aus dieser Pfahlcasse bekömmt der Dammmeister einen Theil seines Gehaltes, die Aelterleute aber bey den Eiswachen ihre Diäten, wie auch wegen der Wasserlosungen und dabey habenden Aufsicht, etwas gewisses; auch wird dem Dammbereiter daraus der ihm bestimmte Lohn gezahlet.

„Damit die Wasserlosungen, Wassergänge, Höft- oder Hauptgräben, Vorfluthen oder Abzugsgräben von den sämtlichen Einwohnern der Niederung in gutem Stande erhalten werden, muß der Dammmeister und die Aelterleute alle Jahr zwo Schauen, die erste um Johannis, und die andere Anfangs Septembers, halten, dabey jeden Dorfschulzen mitnehmen, alle Wassergänge besehen, alle gefundene Fehler anmerken, und den Schulzen unter ihrer Unterschrift einen Auszug davon geben, zuletzt aber den ganzen Aufsatz dem Amte übersenden. Der Dorfschulze muß alsdann besorgen, daß ein jeder in seinen Gränzen, ohne Anstand, was vorgeschrieben ist, bewerkstellige: worauf ein jeder Aeltermann in den ihm angewiesenen Dörfern mit zu sehen hat. Wenn Anfangs Septembers die um Johannis angemerkten Fehler noch befunden werden, muß ein jeder, der das Seinige nicht gethan hat, 1 Rthlr. Strafe zur Pfahlcasse erlegen, und gilt alsdann keine Entschuldigung, sie mag Namen haben wie sie will; denn wenn die unterhalb liegenden säumig sind, so muß sich der oberhalb liegende im Amte melden, welches ohne Weitläuftigkeit nach der Schau die Execution ausgiebt; wofern aber das Amt auf zweymalige Erinnerung die unterhalb liegenden nicht mit Execution dazu angehalten, so hat dasselbe nachdrückliche Ahndung zu gewärtigen. Nach geendigter zweyten Schau,

wird der Aufsatz gemeldetermaßen dem Amte übergeben; die alsdann befundenen Fehler müssen ohne einige Ausflucht in 8 Tagen völlig abgestellet und ohne Tadel gemacht werden. Zu seiner Richtschnur bekömmt jeder Dorfschulze, ratione seines Dorfes, den vorher erwähnten Aufsatz. Nach 8 Tagen giebt das Amt Execution darauf aus; und jeder Aeltermann muß mit dem Executor nachsehen, ob das, was g fehlt hat, nach dem Aufsatze gemacht worden ist; widrigenfalls bleibt er zur Execution, und muß überdem von jedem Säumigen 1 Gulden Strafe zur Pfahlcasse beytreiben ꝛc. ꝛc."

Diese Art und Weise, die Dämme zu unterhalten, wo man einem jeden Dorfe und einem jeden Unterthan ein gewisses Maß oder Weite von den Dämmen zutheilet, welches der Hauswirth auf seine Kosten, oder durch seine Arbeit, beständig in gutem Stande erhalten muß, und wozu er durch die Aufseher und Bedienten über die Dämme angehalten wird, will bey Hrn. v. Justi, keinen Beyfall finden. Er ist, im 1. B. seiner Policeywissenschaft, §. 60 der Meinung, „daß bey dieser Einrichtung unmöglich eine rechte Gleichheit der Beschwerde unter den Besitzern der Grundstücke erhalten werden „könne, weil es genugsam bekannt sey, daß ein Strom, „nach seinen verschiedenen Krümmen und Abfall, an dem „einen Orte viel reißender sey, als an dem andern. Es „verursache auch diese Einrichtung eine Zerstreuung und „Abhaltung der Bürger in den Städten, die sich, nach „dem Endzwecke der Städte, den Handwerken und Manufacturen widmen sollten. Dieser Endzweck der Städte „würde durch diese Einrichtung noch auf eine andere „Art verhindert. In solchen Städten (*) wäre einem „jeden Hause eine gewisse Anzahl Aecker zugetheilt, die „auf keinerley Art davon veräußert werden dürften, damit die Besitzer der Häuser nicht außer Stand kommen „sollen, ihren Antheil an den Dämmen zu unterhalten. „Hie-

(*) Hr. v. Justi führt hier an, daß solche Einrichtung in verschiedenen Städten an der Elbe, in der Priegnitz und im Mellenburgischen eingeführt sey: wegen der Concurrenz der Unterthanen auf dem Lande bey dieser Dammanstalt, meldet er nichts.

„Hiedurch würde ein jeder Bürger gleichsam genöthiget, „Ackerbau zu treiben; und das wäre wider allen ver„nünftigen Endzweck der Städte. Auf diese Art machte „man aus den Städten weiter nichts, als große um„mauerte Dörfer, die nur den eiteln Namen von „Städten führeten. Nach allen vernünftigen Grund„sätzen sollte man vielmehr die Bürger in den Städten „auf alle Art von dem Ackerbau abzuhalten suchen, der „sie von ihren eigentlichen Handthierungen zerstreuete, „und den Umlauf der Materialien von dem Lande in die „Städte, und der verarbeiteten Waaren aus den Städten „auf das platte Land, verhindert, da doch auf der Leb„haftigkeit dieses Umlaufes von Gütern der Wohl„stand der Städte und des platten Landes gleichmäßig be„ruhete. So lange die Landstädte Ackerbau trieben, dürf„te man sich keine Hoffnung machen, die Manufacturen „in denselben hervorwachsen zu sehen. Die wenigen „Manufacturen des Landes würden sich alle nach der „Hauptstadt ziehen; und da wären sie allemal in der „allerunschicklichsten Stelle, weil die Theurung in der „Hauptstadt jederzeit den wohlfeilen Preis, und mithin „den auswärtigen Debit, diesen Hauptgrund des Aufneh„mens der Manufacturen, hinderte. Aus diesem allen er„helle, daß der Geldbeytrag zu Unterhaltung der Dämme „und Deiche allemal die beste Einrichtung sey.“

Die Gründe, womit Hr. v. Justi seine Meinung unterstützt, sind in der That wichtig. Es ist wahr, daß ein Strom, nach seinen verschiedenen Krümmen und Abfall an dem einen Orte viel reißender ist, und den Dämmen weit mehr Schaden verursacher, als an dem andern. Allein, daraus folgt noch nicht, daß, wegen dieses Umstandes, eine rechte Gleichheit der Beschwerde unter den Besitzern der Grundstücke unmöglich sollte erhalten werden können. Bey der Vermessung des Dammes und Vertheilung desselben unter die Unterthanen, kann die Gleichheit ohne viele Mühe zu Stande gebracht wer-

den. Wenn denjenigen Dorfschaften, welche an dergleichen krummen Gegenden des Stromes liegen, wegen der dabey habenden größern Beschwerde, eine proportionirliche Ruthenanzahl weniger zurepartiret wird, als andere Dorfschaften, welche an der geraden Linie des Flusses liegen, bekommen: so werden sich so wenig die erstern, als die letztern, über eine Prägravation zu beschweren Ursache haben. Ueberdem würde es auch gar nicht wider die Billigkeit laufen, wenn jene eine etwas größere Beschwerde über sich nehmen müßten, weil sie, da sie der Gefahr am meisten ausgesetzt sind, auch am meisten Ursache haben, für deren Abwendung Sorge zu tragen; und wer den größten Schutz und Nutzen von dem Damme hat, trägt billig etwas mehreres zu dessen Unterhaltung bey, als derjenige, der durch den Schutz des Dammes nicht so viel gewinnet. Man wird daher die preußische Dammordnung nicht für unbillig halten, weil sie auf die Krümmen und den Abfall des Weichselstromes keinen Bedacht genommen, sondern den Damm nach den Hufen durchgehends gleich vertheilet hat.

Daß die Bürger durch diese Einrichtung an ihren städtischen Gewerben nicht sollten gehindert und zerstreuet werden, ist ebenfalls nicht zu läugnen. Allein, zu wessen Besten arbeiten die Bürger bey der Unterhaltung des Dammes? Ist es nicht ihre eigene und der ganzen Stadt Wohlfahrt, die sie dadurch in Sicherheit zu stellen suchen? Erfodert dieses nicht die Pflicht eines jeden treuen Bürgers? wenn ein Damm durchbricht, leiden dadurch nicht allein die Stadtäcker und Wiesen, sondern es kann die ganze Stadt mit ihren Vorstädten unter Wasser gesetzt und gänzlich zu Grunde gerichtet werden. Es mögen also die Bürger Ackerbau treiben, oder nicht: so erfodert es ihre eigene Wohlfahrt, daß sie für die Unterhaltung des Dammes mit sorgen, und wenn es nöthig ist, Hand dabey anlegen. Diese Zerstreuung und Abhaltung von ihren Handwerken und Manufacturen kann weder ihnen selbst, noch dem gemeinen Wesen, so nachtheilig seyn, als wenn eine Stadt zum Theil oder ganz durch Ueberschwemmung ruiniret wird; weil im letztern Falle die Handwerker und Manufacturisten gänzlich und mit einemmal zu Boden geworfen werden können.

Außer-

Außerdem behält Hr. v. Justi vollkommen Recht, wenn er behauptet, daß die Städte sich mit dem Ackerbau nicht abgeben sollten; nur wäre zu wünschen, daß die Abänderung dieser alten und bereits so tief eingewurzelten Verfassung nicht so vielen Schwierigkeiten unterworfen wäre. Es erhellet also hieraus, daß der Satz des Hrn. v. Justi: „daß der Geldbeytrag zur Unterhaltung der Dämme und Deiche allemal die beste Einrichtung sey," noch nicht so ausgemacht ist, wenigstens nicht als allgemein geltend angenommen werden kann. Es kömmt dabey darauf an, ob man bey Verschonung der Bürger und Bauern, allemal so viel Tagelöhner und andere tüchtige Leute in steter Bereitschaft haben kann, als zu den Dammarbeiten erfodert werden; sodann aber, ob alsdann auch eine so gute Ordnung eingeführet und erhalten werden kann, als bey der andern Einrichtung. Ich bin unterdessen noch immer der Meinung, daß die preußische Einrichtung, wenn dabey alles und jedes so, wie es die Dammordnung vorschreibt, und in dem Vorhergehenden angeführet worden ist, wirklich ins Werk gerichtet wird, nicht verworfen noch getadelt werden könne. Es herrscht bey derselben die schönste Ordnung, die genaueste und fleißigste Aufsicht, und eine starke Bestrafung der Nachlässigkeit und unterlassenen Schuldigkeit.

Churbraunschweigisches Edict wegen der Geistlichen Fori in Deiche- und Dämme-Reparationssachen, d. d. 23. Jun. 1711, st. in den in den Braunschw. Calenb. Ordn. Cor. 1, §. 845.

Kön. preußisches Edict, daß derjenige, so Dämme durchsticht, oder der Umwallung bey der Oder schadet, auf 10 Jahre zur Karre in eine Festung gebracht, oder, befundenen Umständen nach, gar am Leben gestraft werden soll, d. d. 28. Jun. 1754, st. im Nov. Corp. Const. March. Th. I. S. 670.

Erneuertes Deichschau-Graben- und Schleusenreglement in dem Herzogthum Cleve, d. d. Berl. den 24. Febr. 1767, st. in der Edictensamml. v. J. 1767, No. XIV.

Kön. preußisches Deich- und Ufer- auch Graben- und Wegeordnung, in dem auf beyden Seiten der Oder, zwischen Zellin und Oderberg belegenen, neu-bewalleten und urbar gemachten Niederbruch, d. d. Berl. den 23. Jan. 1769, st. in der Edictensamml. v. J. 1769, No. VII.

Reglement, wodurch die Deichordnung in der Altmark d. 20 Dec. 1695 näher declarirt, erweitert und verbessert wird, d. d. Berl. d. 1 Sept. 1776, st. in der Edictensamml. v. J. 1776, No. L.

Hrn. Bergius Policey- und Cameralmagaz. Th. II. S. 128—145.

J. C. de la ROCHE GALLICHON rechtliche Abhandlung, betreffend die Concurrenz nach Deichmake oder Ruthen und aufzahl, wonach zu den auf eine Ruthhülfe verwandten Kosten zu concurriren. Glückstadt 1765.

Damm, (Fahr-) siehe unter Straße.

Damm-Bereiter, siehe oben, S. 717.

Damm-Bruch, die Einbrechung oder Durchbrechung eines Dammes; imgl. derjenige Ort, wo ein Damm von dem Wasser durchbrochen worden. Siehe auch Deich-Bruch.

Damm-Erde, 1. Die Erde, welche zur Verfertigung eines Dammes bestimmt, oder dazu bequem ist. 2. Im Bergbaue die obere Erde, welche auf einem Steinbruche, einem Flötze, u. s. f, liegt; und in weiterer Bedeutung überhaupt die oberste fruchttragende Erde des Erdbodens, welche mit allerley Theilen aus dem Gewächs- und Thierreiche vermischt ist, und auch Bauerde, Gewächserde, im Weinbaue die Thauerde, Tageerde, L. Humus, genannt wird. Siehe unter Erde.

Damm-Geld, Fr. Calciage: Cauciage, ein Herrenrecht oder eine Auflage zu Unterhaltung der Dämme.

In den Niederlanden heißt der Zoll, welcher zur Unterhaltung der Dämme im Lande zu entrichten ist, Caverage.

Damm-Grube, Fr. Fosse, bey den Glocken- Stück- und Statüen-Gießern, ein neben dem Gießofen befindlicher tiefer und ausgemauerter Raum, in dessen Mitte die Form großer Glocken, Kanonen, oder metallener Statüen, aufgerichtet wird.

Sprengels, Handwerke und Künste, 5te Samml. S. 35.

Damm-Läufer, Niederf. und Holl. Dammloper, Fr. Dame-lopre, in Niedersachsen, besonders aber in Holland, eine Art Fahrzeuge, deren man sich auf den Canälen zwischen den Dämmen, und auf andern Wässern im Lande bedienet.

Sie ist gewöhnlich vom Vorderstoven bis zum Hinterstoven, 56 Fuß lang, 12 F. breit, und 4 F. tief.

Damm-Meister, derjenige, welcher der Arbeit an einem Damme vorgesetzt ist.

Damm-Setzer, siehe unter Stein-Pflaster.

Damm-Stock, Deichpfahl, Deichstock, in den Marschländern, ein in einen Damm oder Deich geschlagener Pfahl, woran man sieht, wie weit ein jeder den Damm auf seine Kosten zu erhalten hat.

Damm-Theiler, eben daselbst, derjenige, der einem jeden den ihm gehörigen Theil eines Dammes anweiset oder zutheilet.

Damm-Weg, siehe Chaussee.

Damoiselle, siehe Ramme (Hand-)

Dampf, Niederf. Damp, Engl. und Holl. Damp. 1. Ein jeder dicker Rauch, Nebel oder Dunst, besonders wenn er aus schwefelartigen Theilen besteht; z. B. der Dampf von einer Fackel, von einem ausgelöschten Lichte, von Kohlen, von gährendem Weine, von gelöschtem Kalke, u. s. f. (*) Ein solcher riechender Dunst heißt in Niedersachsen auch Swalk.

2. Im gemeinen Leben, Engbrüstigkeit, Keichen oder schweres Athemholen, besonders bey den Thieren, als: den Pferden und dem Rindvieh, in welchem Falle dieses Wort in den gemeinen Mundarten auch der Dampfen, der Dumpfen, die Dämpfigkeit, lautet. (**)

(*) Dadurch unterscheidet sich das Wort Dampf von andern ähnlichen Wörtern hinlänglich. Dunst im engern Verstande, Brodem, Qualm, das Niederf. Irathem, Iraam, Swaaßen, werden vornämlich von wässerigen Ausdünstungen flüssiger erhitzter Körper gebraucht; der Duft ist ein zarter wohlriechender Dampf, oder die gelinde Ausdünstung wohlriechender Körper; Rauch besteht aus wässerigen und harzigen Theilen, die von einem brennenden Körper aufsteigen; ein dicker Rauch von nassem Holze, das nicht recht brennt, heißt Schmauch; der Nebel ist eine Menge wässeriger Dünste, die aus dem Erdboden aufsteigen; metallische Ausdünstungen heißen im Bergbaue böse Wetterschwaden, Erzdampfe, u. s. f.

(**) Die Figur würde freylich etwas hart seyn, wenn sie allein dieser Bedeutung ihr Daseyn gegeben hätte, weil die Engbrüstigkeit einige Aehnlichkeit mit der Empfindung desjenigen hat, dem

Bey Pferden, die den Dampf haben, ist der Athem kurz. Man hört das Pferd Athem holen; und wenn es sich bewegt oder arbeitet, so empfindet es so viel Beschwerde davon, daß es beynahe ersticken möchte. Das Athemholen ist auch bey dieser Krankheit unterbrochen. Das Thier athmet ein, noch ehe es die Luft ganz wieder ausgestoßen hat. Zuweilen ist mit der Dämpfigkeit auch ein Husten, jedoch nicht immer in einem gleich hohen Grade, verbunden. Oefters bemerkt man dabey die bey einer andern Gelegenheit (s. Th. II, S. 153) beschriebene Schnur. Uebrigens wird diese Krankheit auch, besonders, wenn deren Zeichen sich in einem höhern Grade äußern, die Herzschlächtigkeit genannt. S. dieses Wort.

Der Dampf rührt gewöhnlicherweise von einer Verschleimung her, welche sich in den Lungen angesammlet hat. Diese kann durch eine bloße Vollblütigkeit, durch eine feuchte Luft, durch eine Erkältung, oder durch schlechte Nahrungsmittel, verursachet werden. Pferde aus den warmen Ländern werden vorzüglich leicht dämpfig, wenn sie in kältere Gegenden gebracht werden. Auch altes, verdorbenes oder staubiges Heu, macht die Pferde dämpfig. Aeltere Pferde bekommen diese Krankheit leichter, als jüngere. Hr. v. Garsault versichert aus langer Erfahrung gewiß zu seyn, daß die Dämpfigkeit, nicht, wie viele behaupten, unter die Erbkrankheiten gehöre.

Man muß einem dämpfigen Pferde vorzüglich gutes und von allem Staube sorgfältig gereinigtes Futter geben. Das Heu, welches nicht verdorben seyn muß, kann man zur Hälfte mit Stroh vermischen. Grünes Futter ist mehr ab- als anzurathen, da es die Säfte vielleicht noch mehr verschleimt. Der Stall, worin ein dämpf-

dem von einem dicken Dampfe der Athem benommen wird. Es scheint daher, daß Dampf in dieser zweyten Bedeutung unmittelbar von dämmen, beengen, einschränken, herkomme, zumal da dampfen ehedem auch für ersticken gebraucht wurde. Siehe oben, S. 638.

dämpfiges Pferd steht, muß ja nicht zu kalt und luftig, noch weniger aber feucht seyn; und überhaupt muß man das Pferd sorgfältig vor allen Erkältungen und dem kalten Trinken in Acht nehmen. Unter das Wasser zum Trinken mischt man entweder gewöhnliches, oder das mit Meerzwiebelessig zubereitete, Honig.

Man mischt ½ Pfund zerstoßene Wachholderbeeren, eben so viel Enzianwurzel, und 8 Loth Galgant, mit einer hinlänglichen Quantität Honig zur Lattwerge. Von dieser Lattwerge dreymal des Tages, zur Größe eines kleinen Hühnereyes gegeben, wird von vorzüglich guter Wirkung zur Heilung des Dampfes seyn. Sollte aber die Krankheit sehr heftig seyn: so kann man 1 Pfund ausgepreßten Zwiebelsaft mit dem Honige abkochen, welches man zur Verfertigung dieser Lattwerge nimmt. Man kann auch täglich ein oder zweymal 1 Loth Schwefelbalsam geben. Herr v. Reizenstein verordnet fein gefeiltes Bley, welches aber sehr verdächtig ist.

Einige rathen, einem dämpfigen Pferde Alantwurzel, Eberwurzel, und Birnbaummistel, oder gepülverte Hohlunderwurzel, unter dem Futter zu fressen zu geben.

Oder, man nimmt 8 Loth Nieswurz, und eben so viel Wachholderbeeren, mit etwas Wachholderholz, läßt es in 4 oder 5 Kannen Wasser sieden, und also eine Nacht über stehen, und giebt sodann dem Pferde viermal unter seinem Getränk laulich davon zu trinken.

Oder, man nimmt Nesselkraut, so viel man zwischen beyden Händen fassen kann, siedet dasselbe in einem Kessel voll Wasser, thut auch eine Handvoll Gerste darein, und tränket das Pferd davon.

Noch ein bewährtes Mittel für den Dampf soll dieses seyn. Man soll Ameisennester mit allem was darin ist, nehmen, sie in einen neuen Sack thun, diesen Sack zu binden, und in einem Kessel voll Wasser sieden lassen; wenn ein gut Theil des Wassers eingesotten ist, soll man den Kessel wieder füllen, abermal 3 Stunden kochen lassen, darnach den Sack nebst allem, was darin ist, herausnehmen, und an einer Stange über den Kessel hängen, daß es wohl austriefe; alsdann schäumet man das Unreine vom Wasser ab, läßt dieses kalt werden, und das Pferd davon trinken.

Bey großer Vollblütigkeit ist auch ein Aderlaß gut. Purgirmittel sind bey dieser Krankheit nicht anzurathen; hingegen ist der öftere Gebrauch gelinder Klystiere sehr dienlich.

Bisweilen rührt auch der Dampf nicht sowohl von einem in den Werkzeugen des Athemholens stockenden Schleime, als vielmehr von einem Krampfe, der diese Theile befallen hat, her. Alsdann helfen die eben empfohlnen Mittel nichts; und man muß vielmehr zum Aderlaß und zum Salpeter seine Zuflucht nehmen.

Von der Dämpfigkeit, s. die edle Reitkunst, Eisenach 1771, gr. 8. S. 334—336,
Hrn. Prof. Erxleben pract. Unterricht in der Vieharzneykunst, Gött. und Gotha 1771. 8. S. 315—318.
Hrn. v. Fischer Liefländ. Wirthschaftsbuch. Halle 1753, 8. S. 117, f.
Hrn. v. Sind Pferdearzt. Frs. und Lpz. 1770, 8. S. 68—71.

Siehe auch Husten der Pferde.

Auch nennet man beym Rindvieh den Dampf oder das Keichen, (im g. L. der Hinrsch, welches eine Nachahmung des keichenden Lautes zu seyn scheint,) wenn dasselbe sehr mühsam Athem holet, und dabey mit einem bald trocknen, bald aber feuchten Geräusche schnaufet. Diese Krankheit ist zugleich jedesmal mit einem trocknen oder feuchten Husten vergesellschaftet, und nachdem dieser Husten und das Schnaufen feucht oder trocken ist, wird sie auch alsdann der trockene oder feuchte Dampf genennet.

Die Ursachen dieser Krankheit sind mancherley, und zwar: 1) die Vollblütigkeit, welches bey jungen, starken und wohlgefütterten Vieh sich ereignet, und daß sich durch ihr übrigens gesundes Ansehen des Leibes kennbar machet. 2) Eine schnelle Erkältung durch heftiges Trinken, nachdem der Leib vorher durch äußerliche Bewegung stark erhitzt worden ist, welches sich alsdann durch ein aufgedunsenes Ansehen des Leibes zu erkennen giebt. 3) Eine schleimige Beschaffenheit der Säfte, die bey dem Genusse gro-

grober Nahrungsmittel, und zugleich ermangelnden Salze und Bewegung, entstanden ist, und sich durch einen feuchten Husten und röchelendes Athemholen offenbaret. Es kann aber auch das Keichen, durch eine Entzündung der Brust und Seitenstechen, durch eine Ergießung der Feuchtigkeiten und wassersüchtige Beschaffenheit, durch Verstopfungen und Verhärtungen der Leber, Milz oder des andern Gekröses, durch ein verschlossenes Geschwür der Lunge, und durch das so genannte Aufblähen oder Ueberfressung des Viehes, hervor gebracht werden.

Die Cur des Keichens von letztangezeigten Ursachen, gründet sich auf die Heilung der Hauptkrankheit, welche das Keichen hervorgebracht hat. Kann man diese überwinden, so hört auch das Keichen auf, und es folgt die Genesung von selbst. Wie aber alles dieses zu erhalten sey, davon ist das Nöthige in den besondern Artikeln von allen diesen Krankheiten zu ersehen.

Dasjenige Keichen, welches von der Vollblütigkeit entstanden ist, wird durch wiederholten Aderlaß gehoben. Wenn es aber seinen Ursprung von einer jählingen Erkältung auf vorhergangene Erhitzung des Leibes hat, und sich keine Entzündung eines innerlichen Theiles, oder eine ander Nebenkrankheit, dabey befindet: so hat man nur die verhinderte Ausdünstung wieder herzustellen nöthig; und man erhält diesen Endzweck meistens, indem man das Vieh an einen von der Luft gesicherten Ort bringt, und ihren ganzen Leib bürstet, striegelt, und mit Tüchern oder Stroh stark und oft reibet, darauf aber den Leib in warme Decken hüllet. Wenn dieses Mittel nicht hinlänglich seyn sollte, kann man zugleich alle zwo Stunden ein Trinkglas voll von folgendem Mittel geben, und bis zur Genesung damit anhalten.

Man nimmt 1 Handvoll Hohlunderblühte, gießt 1 Maß siedendheißes Wasser darauf; nachdem es einige Minuten lang gestanden hat, seihet man es durch Leinwand, und läßt 4 Löffelvoll Hohlunderlattwerge darin zerschmelzen. Hievon giebt man alle zwo Stunden ein Trinkglas voll laulich.

Die

Die Cur desjenigen Dampfes, der von einer schleimigen Beschaffenheit der Säfte entstanden ist, gründet sich darauf, ob der dabey befindliche Husten und Schnaufen trocken und mit einem Pfeifen durch die Luftröhre geschieht, oder aber feucht und röchelnd ist. Im erstern Falle bemühet man sich, die zusammen gezogene und trockne Lunge wieder anzufeuchten; welches geschieht, wenn man erweichende Wurzeln und Kräuter in Wasser kochet, und davon sehr häufig lauwarm trinken läßt. Dergleichen erweichende und anfeuchtende Mittel sind die Eibisch-, Käsepappeln und Graswurzel; das Kraut von Eibisch und Käsepappeln, und deren Blühte. Allenfalls kann man dieses gekochte Wasser auch mit Honig versüßen. Gleichergestalt kann man frisches Leinöhl 8 Loth, nebst dem Gelben von 3 frischen Eyern nehmen, beydes wohl durch ein ander rühren; sodann 4 Loth reines Honig hinzu mischen, und diesen Saft mit gutem Erfolge zugleich dabey gebrauchen. Auch ist es sehr nützlich, wenn man jenes erweichende Kräuterwasser, jedoch ohne Beysatz von Honig, siedend in den Stall bringt, damit von diesem aufsteigenden Dunste die Luft befeuchtet werde. Die Nahrungsmittel müssen dabey, wofern es die Jahrszeit erlaubet, grün und anfeuchtend seyn; wozu der Spinat, der Mangold, und die Rüben, samt ihrem Kraute, vorzüglich taugen.

Bey der Heilung des feuchten Keichens, larirt man zuvörderst den Leib zwey- oder dreymal mit Lerchenschwamm, den man, zu 2 Loth in Pulver mit Honig zu einer Lattwerge gemacht, eingiebt; oder man kochet 4 Loth Lerchenschwamm mit 1 Pfund Wasser einige Minuten lang, seihet es nachher durch Leinwand, und giebt es sodann auf einmal laulich zu trinken. Wenn nun der größte Theil des Schleimes auf solche Art abgeführet worden ist, kann man nachher täglich folgendes Mittel geben, und mit diesem bis zur Genesung anhalten.

Man nimmt ½ Loth frischen und etwas zerquetschen Knoblauch, kochet ihn ein paar Minuten lang mit 1 Pfund frischer Kuhmilch, giest

gießt sodann 2 Eßlöffel voll starken Weinessig hinzu, läßt es noch wenige Augenblicke sieden, seihet es nachher durch Leinwand, läßt ferner 1 Loth gereinigten Salpeter darin zerschmelzen, und giebt dieses auf einmal laulich zu trinken.

Man will aber beobachtet haben, daß diese Art Keichen dem Rückfalle sehr unterworfen sey, und sich bey der geringsten Veranlassung aufs neue einzufinden pflege. Einem solchen Rückfalle kann man dadurch vorbeugen, wenn man am Ende der Krankheit von folgendem Mittel täglich dreymal eingiebt, und damit 14 Tage lang continuirt.

Man nimmt frisch gefeiltes und nicht rostiges Eisen 4 Loth, zu Pulver gestoßenen Anieſsamen 2 Loth, vermengt es mit so viel Honig als nöthig ist, eine dicke Lattwerge davon zu machen, von der man täglich 3mal 1 Loth allein, oder mit Wasser verdünnt, eingießt.

Für ein allgemeines Getränk bey dieser Art Keichen, nimmt man rohe Gerste 4 Handvoll, Salpeter 1 Loth, kochet solches in Wasser so lange, bis die Gerste sich durchgehends geöffnet hat, und seihet es sodann durch Leinwand. Dieses Gerstenwasser giebt man, etwas laulich, zu trinken. Zur Fütterung dienen gute Heu- und Grasarten, die man öfters, aber wenig auf einmal, giebt.

Starke Erkältung ist bey allen Arten Keichen sorgfältigst zu vermeiden; und man kann sich insonderheit bey der letztern Gattung des Keichens nicht genug dafür in Acht nehmen, weil sie den Auswurf verhindert, und daher alsdann ein plötzliches Ersticken drohet. In solchem Falle nimmt man mineralischen Kermes 20 Gran, gereinigten Salpeter ½ Quent, Meerzwiebelhonig 2 Loth, vermenget alles wohl durch einander, giebt hievon alle Stunden eine Tasse voll, und läßt jedesmal ½ Pfund starken Thee von Lachenknoblauchkraut laulich nachgieſsen, welche beyde Mittel den verstockten Schleim aufs neue beweglich machen.

Hrn. v. Wulburg Anleit. für das Landvolk in Absicht auf die Erkenntniß und Heilungsart der Krankheiten des Rindviehes, Nürnb. 1776, 8. S. 149, fgg.

Dampf-

Dampf-Bad, oder Dunst-Bad, nennt man die Erwärmung kranker Glieder durch den Dampf oder Dunst heißer Arzneymittel, insonderheit heißen Wassers.

Die Dampfbäder waren bey unsern Vorfahren am allergebräuchlichsten. In ihrer Wirkung übertreffen sie noch die gewöhnlichen lauen Bäder, weil der warme Dunst des Wassers, der in einem solchen Bade unsern Körper, oder einige Theile desselben, umfließt, sich leicht in die erweichten einsaugenden Gefäße einzieht, die Haut erwärmet, und bis in die entferntesten Gefäße eindringet. Dadurch werden die groben schleimigen Theile der verdickten Säfte aufgelöset und geschickt gemacht, ihren Ausgang, in Gestalt eines sanften und hinlänglichen Schweißes, durch die Haut des Kranken zu nehmen. Aus ihrer Wirkungsart lassen sich die Zufälle bestimmen, in welchen man sich ihrer mit Nutzen zu bedienen pflegt. Magern und trocknen Personen sind sie vorzüglich nutzbar. Die gesammleten Erfahrungen aufmerksamer Aerzte beweisen übrigens die Vortheile zur Genüge, die man sowohl bey gelähmten Gliedern und Geschwulsten, die aus einer Zähigkeit der Säfte entstanden, als bey flüssigen und gichtischen Schmerzen der Glieder und Gelenke; sowohl bey krampfhaft zusammengezogenen Theilen und Gefäßen, wodurch die Absonderung und Ausführung überflüssiger Säfte gehindert wird, als bey schwer hervor brechenden oder zurück getretenen Ausschlägen, sowohl in Beförderung natürlicher Blutflüsse, auch wenn sie, als periodisch, in Unordnung gerathen, als zur Zeit der bevorstehenden Niederkunft, wo es darauf ankömmt, die zu stark gespannten Theile zu erweichen, vom Gebrauche der Dampfbäder erwarten kann. Einen vorzüglichen Ruhm haben sie sich theils vor dem Ausbruche der Pocken und anderer Ausschläge, theils bey zurückgetretenen Ausschlägen, erworben. Im erstern Falle haben sie, durch Erweichung der Haut, allemal einen leichten Ausbruch der unter der Haut verborgenen

nen Unreinigkeiten befördert; im zweyten aber, durch Hervorlockung der zurück getretenen Ausschläge, den gefährlichsten Zufällen, die daraus zu entstehen pflegen, entweder vorgebauet, oder sie noch, zu rechter Zeit, wieder gehoben. Bey zurück getriebener Krätze ist ihre Wirkung desto zuverlässiger, wenn die äußern Theile zugleich mit warmen Tüchern fleißig gerieben werden.

In Rußland bringt man die Blatterpatienten entweder in die Schwitzstube, oder macht in den ordentlichen Stuben einen mäßigen Dunst, ehe die Pocken eitern, weil sie alsdann, den Erfahrungen gemäß, viel ordentlicher und leichter heraus kommen. Das russische Dampf- oder Schwitzbad ist ein kleines Gemach, in dessen Ecke ein Ofen steht, darin ein eiserner Rost ist, auf welchem große Steine liegen. Diese werden durch untergelegtes Feuer ganz glühend gemacht. Von aussen gießt man alsdann durch eine Röhre kalt Wasser darauf, welches sogleich in Dämpfe aufgelöset wird, die das ganze Zimmer erfüllen. Der Kranke muß in der gegenüberstehenden Ecke, 3 bis 4 Stunden lang, nackend in einer Hitze von 70 bis 90 Grad des fahrenheitischen Thermometers liegen, wobey er durch die Dünste bis zu einer gelinden Ohnmacht über und über in Schweiß kömmt. Sodann bringt man ihn in ein gleichfalls geheiztes Nebenzimmer, läßt ihn auf einem Bette ausruhen, und erquickt ihn mit säuerlichem Getränke. Dieses Verfahren soll, nach des ehemaligen russisch-kaiserl. Leibarztes, Hrn. Sanches Vorschlage, 5 bis 7 Tage abwechselnd wiederholt werden, so, daß der Kranke von 24 Stunden allemal 12 im Schwitzbade zubringe.

Zwo Betrachtungen vom Nutzen der Dampfbäder bey zurücktretenden Pocken, vom Hrn. D. Martini, st. im I. B. der Berlin. Sammlungen, S. 273, fgg.

Eine nöthige Regel der Vorsicht beym Gebrauche der Dampfbäder ist, daß man sie nicht auf einmal zu lange hinter einander brauche, sondern, wenn der Patient etwas ängstlich und das Athemholen schwer wird, sogleich damit aufhöre, den Kranken ins Bette bringe, die Vorhänge des Bettes fest zumache, und nunmehr eine frische Luft durch das Zimmer streichen lasse, um der durch die wässerigen Dünste verdorbenen Luft einen Ausgang, entweder durch Oeffnung der Thüre und Fenster, oder durch

einen im Fenster angebrachten Ventilator, von der Art, wie ich ihn unter dem Artikel Luft-Verbesserung beschreiben werde, zu verschaffen.

Ein Vollblütiger muß, ehe er sich der Dampfbäder bedienen will, vorher den Ueberfluß des Blutes, durch Aderlassen, Schröpfen oder Blutegel, vermindern; und wer mit häufigen Unreinigkeiten im Magen und in den Gedärmen beschwert ist, thut sehr wohl, wenn er vorher, durch gelinde Abführungsmittel, sich davon befreyet.

Die Wirksamkeit des warmen Dunstes beruhet zum Theil auf die guten Anstalten, wodurch er ungehindert den Körper oder den schmerzhaften Theil umfließen kann, ohne sich zu zerstreuen. Die verschiedenen Umstände müssen die Maßregeln selbst an die Hand geben, wodurch man diesen Vortheil erreichen kann. Es beruhet alles auf die geschickte Anbringung eines leinenen Tuches, unter welchem der Dunst sich sammlen und den damit umhangenen Körper oder schmerzhaften Theil desselben allenthalben berühren kann.

Einen besondern Nutzen haben die Dampfbäder in anhaltenden Bauchflüssen, die durch eine verhinderte Ausdünstung veranlaßt worden sind. Nicht weniger leisten dieselben bey anhaltenden Harnflüssen außerordentliche Dienste. Auch ist ihr Nutzen bey der rothen Ruhr daher erweislich, weil diese mehrentheils von einer gehinderten Ausdünstung bey warmen und sehr heißen Tagen und kalten Nächten, entsteht. Ferner hat man sich auch, beym vernünftigen Gebrauche solcher Bäder, viel Vortheile im Anfange sowohl gut- als bösartiger Catarrhalfieber, zu versprechen, wenn diese aus einer Erkältung und daher unterdrochenen Ausdünstung entstehen. Endlich dienen diese Bäder in der That in gewissen Fällen zur Verlängerung des Lebens. Bey alten Leuten z. B. rührt der Tod von der Steifigkeit und Austrocknung der festen Theile her, und kann, durch die erweichende Kraft lauer oder dampfiger Bäder, oft lange verzögert und noch weit entfernt werden.

Bey steifen, gelähmten, aufgedunsenen oder geschwundenen Gliedern, hat man sich, während des Bades, vom sanften Reiben mit einem Stücke Tuch, vortreffliche Dienste zu versprechen, weil dadurch die Zertheilung der stockenden Säfte erleich-

leichtert wird. Zu mehrerer Sicherheit pflegt man auch, vor dem stark angreifenden Dampfbade, sich der ordentlichen Bäder erst einigemal zu bedienen. Schwache Personen können sich begnügen, wenn sie eine halbe oder eine Viertelstunde im warmen Dunste gesessen haben, wobey des Reiben, um einen Zufluß nach der Haut zu erregen, von großem Nutzen ist. Beym vernünftigen Gebrauche solcher Bäder, kann man der weitläuftigen und kostbaren mineralischen Bäder, welche in ähnlichen Umständen sonst mit größter Unbequemlichkeit besucht werden müssen, oft ganz überhoben seyn. Die Zeit, wie lange man dergleichen Bäder wiederholen dürfe, muß durch die Dauer der Zufälle, wogegen sie verordnet worden, bestimmet werden.

Um den Durst, vornämlich bey Schwitzbädern zu stillen, kann man sich einer Limonade mit Citronschale, die man auf Zucker abgerieben, bedienen; oder, wenn warme Getränke den Durst nicht besänftigen können, den Mund fleißig mit kaltem Wasser ausspühlen. Kalte Getränke würden das zu sehr erwärmte Geblüt zu plötzlich und zu sehr abkühlen, und zu mancherley Uebeln Gelegenheit geben.

Vom Nutzen und Gebrauch der gemeinen Bäder, vom Hrn. D. Kirschel, st. im 2. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, S. 239, fgg.
Ob. Dess. Beytrag vom Nutzen der warmen und der Dampfbäder; st. im 3. Jahrg. derselben, S. 65, fgg.

In der Chemie, versteht man durch Dampfbad, den Dunst des kochenden Wassers, sofern er zur Auflösung eines Körpers gebraucht wird. Siehe Th. III, S. 416, und im IX. Th. unter dem Art. Destilliren.

Dampf-Horn, siehe Dämpfer.

Dampf-Kreis, siehe Atmosphäre.

Dampf-Kugel, um damit einen guten Geruch in die Zimmer zu bringen; siehe unter Räucherwerk.

Dampf-Maschine, vermittelst welcher das weiche Holz zum Bau tüchtig zu machen; siehe unter Holz. (Bau-)

Der Dampf- oder Dunst-Maschinen bedient man sich auch in gewissen Krankheiten, vornämlich in der Schwindsucht, um, vermittelst derselben, gewisse kräftige Arzeneyen in Form eines Dunstes in die Lunge zu ziehen. Ich werde davon unter dem Art. Schwindsucht zu handeln, Gelegenheit nehmen.

Dampf-Nudeln, siehe unter Nudeln.

Dampfen, 1. Dampf von sich geben. Die Kohlen dampfen. Der Kalk dampfet, wenn er gelöschet wird. 2. In Gestalt eines Dampfes aufsteigen. 3. Dampf verursachen. So bedeutet dampfen im gemeinen Leben, im Tobacksrauchen einen starken Dampf machen.

Danck, Dank, eine kleine Silbermünze, welche sowohl in Persien, als auch an einigen Orten in Arabien, gangbar ist, und am Gewichte $\frac{1}{2}$ Quent Silber enthält.

Danich, Danig, oder Dank, ein Gewicht von 8 Gran bey den Arabern, dessen man sich insonderheit zum Wägen der Edelsteine bedienet. Siehe auch Rorolo.

Dank, siehe die beyden vorhergehenden Artikel.

Dannc, Dannenbaum; siehe Abies.

Dannhirsch, siehe Daimhirsch.

Danzig-Or, oder Danzickhor, ein Timpf, ist eine Silbermünze, welche zu Danzig geprâget wird, und nicht allein zu Riga und Königsberg, sondern auch fast in ganz Norden gültig ist. Sie hält 18 Groschen dasigen Geldes am Werthe.

Sonst hat man daselbst noch eine kleinere Münze, welche Croutac, oder halbe Danziger oder Danzickhors genennet werden, und, dem Werthe nach, 9 Groschen (den Groschen zu 18 Pfennige gerechnet,) betragen.

Danziger Aquavite, oder gebrannte Wässer, auch Mennonisten-Wässer genannt, weil die Verfertiger meistens Mennonisten sind. Die beste Fabrik derselben ist im Lachse; daher die Benennung Danziger Lachs-Branntweine, Danziger Doppel-Lachs ꝛc. entstanden sind. Ueberhaupt giebt es 3 Sorten Danziger gebrannten Wässer, nämlich 1) auf Wein; oder 2) doppelt (dobbelt) abgezogene, und 3) ordinâre. Die besondern Benennungen sind: Alkermes, Krambambuli, Zimmet, Ratafia, Kümmel, Persico, Citronen, Muskat, Rosmarin, Angelik, Luftwasser, Nelken, Goldwasser, Pomeranzen, Rossolis, Magenwasser ꝛc. Siehe auch Th. II, S. 362, f.

Danziger Bier, siehe Th. V, S. 18.

Daphne, siehe Lorbeerbaum.

Daphne alexandrina, siehe unter Mausdorn.

Daphnis altera, Daphnoides; siehe Seidelbast.

Dardanariat, L. Crimen dardanariatus, ist ein Verbrechen der Handwerksleute und anderer, welche im Kaufen und Verkaufen falsch Maß, Ellen, Gewicht und Scheffel, brauchen, oder doch den Käufern das Maß nicht voll geben; wenn man vor- und aufkaufet, u. s. f. Dieses verdient nur eine willkührliche Strafe, und ist von dem Crimen annonæ unterschieden, wenn Jemand, durch Zusammenkaufung und Aufschüttung des Getraides, Theurung und Hungersnoth verursachet; welches letztere hingegen, nach Beschaffenheit der Umstände, wohl am Leibe und Leben bestrafet werden mag. Daher heißt auch Dardanarius, Fr. Dardanaire, eigentlich ein solcher schädlicher Auf- und Vorkäufer, auch ein jeder Monopolist, insbesondere aber ein Kornwucherer, oder so genannter Kornjude; wovon ich an seinem Orte handeln werde.

Dieses Wort kömmt von dem lateinischen nomine proprio *Dardanus* her, von dem man glaubte, daß er die Feldfrüchte durch eine gewisse Zauberey vernichte.

Darg Torf, siehe unter Torf.

Darge, ein nur in der Mark Brandenburg übliches Wort, eine messingene Angel mit einem rothen Lappen zu bezeichnen, vermittelst welcher die Hechte gefangen werden, weil sie den rothen Lappen für Rothaugen ansehen.

Daridas, eine Sorte von indianischem Taffet, welcher von einer aus gewissen Kräutern verfertigten Seide gewebet wird. Siehe Gras-Taffet.

Darins, nennt man eine Art Zeuge von Hanf, die in Champagne verfertigt werden.

Darioles, süße Butterküchlein; siehe Th. VII, S. 484.

Darlage, ein oberdeutsches Wort, eine Sache welche dargeleget wird, besonders aber Geld zu bezeichnen, welches bezahlet wird.

Darlehen, im Oberd. die Darleihe, dasjenige, was man einem andern lehnet oder leihet, besonders Geld. Einem ein Darlehen geben. Jemanden um ein Darlehen ersuchen. Ein Darlehen, oder eine Darleihe auf Pfänder. Siehe den folgenden Artikel. In Bayern ist für Darlehen auch Darschuß üblich. Siehe auch Anlehn.

Darlehnen, im Oberd. darleihen, lehnen oder leihen, besonders Geld leihen. Einem eine Summe Geldes darleihen, oder darlehnen.

Da dieses Zeitwort nichts mehr bedeutet, als das einfache leihen, so kann man es gar wohl entbehren. Es ist überdieß auch nur in der oberdeutschen Mundart am üblichsten, welche einen Begriff gern mit so viel Sylben, als möglich ist, ausdrückt. Siehe Lehnen und Leihen.

Daher die Darleihung, oder Darlehnung; imgleichen der Darleiher, der einem andern etwas leihet.

Darleihe, darleihen; siehe Darlehen. Darlehnen.

Därme, Gedärm, L. Intestina, Fr. Entrailles, oder Boyaux, diejenigen häutigen Röhrchen in den thierischen Körpern, welche den Nahrungssaft weiter befördern, und das Untaugliche aus dem Körper abführen. Sie werden überhaupt in dicke und dünne eingetheilet. Zu den dünnen gehören drey: nämlich: 1) der Zwölffingerdarm, L. Intestinum duodenum; er liegt auf der rechten Seite, und es ist das Gekröse an ihn geheftet; 2) der Leerdarm, L. Intestinum jejunum; in diesen lassen sich die Milchadern häufig ein; 3) der krumme Darm, L. Intestinum ileum. Die dicken Därme fangen sich von dem Blinddarm, L. Intestinum cœcum, dessen Untertheil verschlossen ist, an. Ihm folgt der Grimmdarm, L. Intestinum colon, und endlich der Mastdarm, oder Afterdarm, L. Intestinum rectum. Von dem Ausfallen des letztern, siehe Th. I, S. 446.

Von manchem Viehe werden die Därme sogleich, wenn es geschlachtet ist, auf das sauberste gereinigt, und in siedendem Wasser verwellet, auch unter der Benennung

nung Kaldaunen insgemein verspeiset, oder, man gebraucht, wie die von den Schweinen überhaupt, also auch einige von den Schöpsen und Rindern, sonderlich die dünnen, zu den Knack- Cervelat- und andern Arten von Würsten.

Gleichwie nun die Fleischer die Därme auf solche Art wohl nutzen und gebrauchen können: also wissen sie auch andere Handwerker anzuwenden, und verschiedene Manufacturen daraus zu verfertigen. Denn, die Saitenmacher machen, sonderlich aus den Schaf- und Lämmerdärmen, verschiedene grobe und klare Saiten, auf allerley musikalische Instrumente, wie auch zu Racketen, bey dem Ballschlagen, zu Armbrüsten ꝛc. Siehe Saite.

In England weiß man von dem Mastdarme der Ochsen ein gewisses Häutchen abzuziehen, welches nicht nur zu einem schönen Pflaster gebrauchet werden kann, sondern woraus auch die Gold- und Silberschläger ihre Formen machen, worin nach und nach das Gold und Silber zu sehr dünnen Blättchen geschlagen wird. Siehe Form der Goldschläger.

In Paris bedient man sich, statt lederner Riemen, zur Aufhängung der Wägen, von Därmen gemachter Stricke (Fr. Cordes de boyaux), weil durch die Elasticität derselben die Bewegung sanfter wird. Auch ist so gar eine besondere Art von Ressorts erfunden worden, die von dergleichen Chorden gemacht werden, und die Stelle der stählernen vertreten.

Darm-Baum, Darmbeerbaum; siehe Elsebeer-Baum.

Darm-Bruch, siehe Th. VII, S. 1, flg.

Darm-Entzündung beym Rindvieh; siehe Magen- und Darm-Entzündung.

Darm-Fraiß, siehe den folgenden Artikel.

Darm-Gicht. 1. Die Gicht in den Därmen, ein heftiges mit Verstopfung und Aufblähung verbundenes Reißen in dem groben Gedärme; im Oberdeutschen Darmfraiß, der Darmjammer, L. Passio iliaca, Miserere.

ferere. Diese schreckliche Krankheit nimmt ihren Anfang zuweilen nach einer Verstopfung des Leibes von einigen Tagen, zuweilen aber auch ohne vorhergegangene Verstopfung, mit einem Schmerze im Unterleibe, der sich am meisten um den Nabel herum äußert, und nach und nach zunimmt, bis er endlich sehr heftig wird. Dabey ist der Kranke beängstigt. Zuweilen ist eine Härte zu spüren, die wie ein Gürtel um den Leib geht, wovon die Krankheit den Namen Chordapsus erhalten hat. Die Winde heulen in den Därmen, und es gehen auch wohl einige von oben fort, wobey sich eine Neigung zum Erbrechen äußert. Bald darauf erfolgt ein wirkliches Erbrechen, welches immer zunimmt, bis endlich der Kranke, mit stets zunehmenden Schmerzen, alles, was er genießt, wieder hinweg bricht. Anfangs kommen mit dem Erbrechen nur die zulezt genossenen Speisen oder Getränke und ein gelber Schleim; nachher aber folgen faule übel riechende Materien, die, bey einem sehr weit gekommenen Zufalle, den Excrementen an Geruche ähnlich, jedoch zugleich faulender sind. Zuweilen ist ein Geruch von beygebrachten stark riechenden Klystiren damit vermischt. Manchmal werden auch wirkliche Excremente ausgebrochen. In der ganzen Zeit, da alles dieses geschieht, öffnet sich der Leib nicht, außer etwa im Anfange, da die Klystire noch einige Ueberreste aus den untern Därmen, ohne alle Erleichterung des Kranken mitbringen. Der Leib wird mehr und mehr ausgespannt, und der Urin bleibt bald auch zurück, bald fließt er trübe und stinkend. Der Puls, welcher anfänglich hart ist, wird klein und geschwinder, die Kräfte verschwinden völlig, und endlich kommen Phantasien, der Schlucken, auch wohl Convulsionen, die Glieder werden kalt, und der Kranke stirbt plözlich.

Für den Landmann, oder diejenigen, welche keinen Arzt zu Rathe ziehen können, theile ich, anstatt der hin

und

und wieder angepriesenen unwirksamen Hausmittel, von verbrennten und pulverisirten Lerchen, u. d. gl. folgende vernünftige Curmethode mit.

Da fast allemal eine Entzündung in den dünnen Därmen, oder der Brand, die Ursache des Miserere zu seyn pflegt: so bedient man sich auch hier der Curart wider die Entzündung der Därme, die sich von der Curart der Entzündungskolik (siehe unter Kolik) fast nicht unterscheidet. Die vorhergegangenen Ursachen zu einer Entzündung, welche zuweilen sehr entfernt sind, muß man, wo möglich, zu erforschen suchen. Wenn man die entferntere Ursache entdeckt, und ihr beykommen kann, wie z. B. wenn ein Darm in einen Bruch eingeklemmt ist, und sich davon entzündet, so ist diese zuerst, oder zugleich mit der Entzündung, zu bestreiten. Es ist aber in den wenigsten Fällen etwas anders zu thun möglich, als die Entzündung unmittelbar anzugreifen, und sie aufs geschwindeste zu zertheilen. Man muß mit sehr reichlichem Blutlassen den Anfang machen, und sogleich larirende Klystiere, aus Gerstenptisane und wohl einem halben Pfunde Oehl, geben. Um von oben mit Arzeneyen zu Hülfe zu kommen, muß das Erbrechen, wo möglich, gehemmt werden. Hiezu dient das flüssige Laudanum, wovon alle zwo Stunden, doch nur so lange, bis das Erbrechen gestillt ist, jedesmal 15 Tropfen in einer halben Theetassevoll Melissenwasser zu nehmen sind. Die Getränke, welche alsdann gereicht werden, müssen ein wenig abführen. Die Molken sind das beste. Man kann in 40 Loth derselben, 6 Loth Manna, und 20 Gran Salpeter, oder, in der Eil, nur Honig darin auflösen. Es kann auch Mandelmilch und Gerstenptisane getrunken werden. Ein Thee von Pappeln ist auch sehr nützlich, und hat zuweilen die Cur allein verrichtet. Der Unterleib muß beständig mit erweichenden Umschlägen gebähet werden. Die Klystiere sind oft zu wiederholen und zu verändern; und selbst die lauen Bäder finden hier noch

öfter Statt, als bey der Entzündungskolik. **Nuland** hat eine vielwöchentliche Verstopfung des Leibes durch ein Klystier von ½ Pfund Leinöhl, mit 1½ Quent Coloquinthenküchlein (Trochisci Alhandal) ein wenig aufgekocht, welches er theils einsprützen, theils auf den Nabel streichen lassen, glücklich gehoben. Zuweilen wirken dergleichen Klystiere besser, wenn man vorher, nach dem Rathe des **Hippokrates**, die untern Därme mit einem Blasebalke aufbläht, und unmittelbar darauf das Klystier appliciret. Zu den Bädern sind die von lauem Wasser, oder die öhligen und andere erweichende, die besten. Man kann, wie in der Kolik, beym Einsteigen, eine Abführung nehmen. Zu den Bähungen nimmt man zuweilen das Netz und die Därme geschlachteter Thiere, so warm, als sie ausgeschnitten werden.

Wenn das Blutlassen, die öftern Klystiere, die Bähungen, die wiederholten Bäder und die abführenden Getränke, nicht anschlagen wollen, giebt man Klystiere von Tobaksrauche; ja, es ist nicht einmal nöthig, es erst aufs äußerste kommen zu lassen. Man kann sie geben, sobald sich die Verstopfung sehr hartnäckig beweiset. Die Art, den Tobaksrauch einzublasen, werde ich an seinem Orte beschreiben. Wenn nach allen diesen Hülfsmitteln der Schmerz nachläßt, ehe der Kranke alle Kräfte verloren hat; wenn zugleich der Puls besser geht, das Erbrechen sich mindert, und die Materien weniger faulend werden; wenn einige Regungen im Leibe gespüret werden, und etwas von unten abgeht, wobey die Kräfte zugleich besser werden: so ist Hoffnung zur Genesung. Außerdem aber darf man weder das Ende der Schmerzen, noch die erstaunlichsten faulendsten Oeffnungen für gute Zeichen halten, die sich vielmehr oft ganz nahe vor dem Tode äußern, und den Brand anzeigen.

Wenn das Miserere von verhärteten Materien in den Därmen entsteht, so ist vorher der Leib so lange verschlossen gewesen, ohne einen scharfen Schmerz erregt zu ha-

haben; der Bauch ist nach und nach schwerer und mehr ausgespannt worden; man kann die Verhärtungen in den Därmen fühlen; der Kranke stößt Winde auf, hat fast kein Fieber, aber ein galliges und schleimiges Erbrechen, welches zuletzt kothiger wird. Bey dieser Krankheit ist weit mehr Hoffnung, als bey der vorhergehenden. Die ganze Cur besteht in erweichenden Flüssigkeiten, welche von oben, unten und außen, in Menge beygebracht werden müssen. Es können eben dieselben Klystiere, Getränke und Bähungen seyn, wie bey der vorigen Art des Miserere. Die erstern müssen eben so reichlich Oehl haben; und hier dienen auch zum Getränke die fettesten Brühen und Oehl. Diese muß man aber nicht laulich, sondern ganz warm geben, um zu verhüten, daß sie das Erbrechen nicht befördern, wiewohl sie darum doch wiederholt werden müssen.

Rührt das Miserere von einem eingeklemmten Bruche her, so muß dieser zuerst curirt werden. Der Kranke muß auf dem Rücken im Bette liegen, so daß die Last der ausgetretenen Därme nach der Oeffnung am Unterleibe, durch welche die Därme ausgetreten sind, hindrücket, wobey die Füsse dergestalt nach dem Leibe zurück gezogen werden müssen, daß die Kniee in der Höhe schweben. In dieser Lage muß er, so viel als möglich, beständig bleiben, auch so eine Ader öffnen lassen, und viel Blut hergeben. Gleich nach dem Blutlassen wird ein Klystier von Pappeln in Gerstenwasser gekocht, oder von andern erweichenden Kräutern applicirt. Auf den ganzen eingezwängten Bruch lezet man alle Viertelstunden von neuem leinene in Eiswasser getauchte Tücher; jedoch findet dieses Mittel nur im Anfange Statt. Hat aber das Uebel bereits 10 bis 12 Stunden mit Heftigkeit fortgedauert, so muß man erweichende Breyumschläge oft auflegen. Man kann flanellene Tücher in ein laues Decoct von Pappeln und Fliederblumen tauchen, und oft erneuern, oder einen ungekochten Strang Garn

in

in Milch kochen, und leidlich warm anlegen; anderer künstlicher Umschläge zu geschweigen. Wenn alles dieses unzulänglich ist, müssen die Tobacksrauchklystiere versucht werden; und wenn auch diese mißlängen, ist die Hülfe eines geschickten Wundarztes, zur Anstellung der Operation, unentbehrlich.

Manchmal entsteht ein Miserere davon, daß sich ein Theil des vorherliegenden Gedärmes in die Höhle des nächstliegenden einschiebet, und es verstopfet. Es ist aber zu bedauren, daß in solchem Falle der Arm der Hülfe, theils aus Mangel der Kennzeichen, theils der Hülfsmittel, zu kurz ist. Gemeiniglich läßt man die Kranken Bleykugeln oder rohes Queckfilber verschlingen, sich sodann zu Pferde setzen, oder auf andere Weise rütteln und schütteln, damit die Schwere des Metalles die Därme aus einander drücke. Ist die Einschiebung, wie wohl mehrentheils Statt findet, von oben her nach unten zu geschehen, so ist es unbegreiflich, wie hier die Schwere des Metalles den eingeschobenen Darm zurück ziehen sollte; wäre hingegen das untere Gedärm in die Höhle des nächst vorhergehenden eingeschoben, so würde auf dieses Mittel gewiß einige Hoffnung zu setzen seyn.

Entsteht die Darmgicht von Klumpen Würmer, welche die Därme verstopfen, so ist dabey der Leib nicht ganz und gar verstopft, obgleich die übrigen Zufälle dieser Krankheit vorhanden sind. Sollten in solchem Falle die übrigen Hülfsmittel, ob sie auch gleich mit wider die Würmer eingerichtet gewesen, keine Hoffnung geben, den Kranken vom Miserere zu befreyen: so wäre kein Bedenken dabey, ihn ein halbes oder ganzes Pfund Queckfilber trinken zu lassen.

Unheilbar sind die Arten der Darmgicht, wenn eine große Verhärtung der Drüse unter dem Magen (Pancreas) den Grimmdarm zusammen drücket und entzündet, oder eine andere harte Geschwulst die andern Därme drücket; wenn die Därme in dieser Krankheit zerbersten;

wenn

wenn eine hornichte Rinde den Grimmdarm verengert, oder ein Darm inwendig ganz zusammen wächst. Man muß gleichwohl in solchen Fällen, zumal da die Kennzeichen ungewiß sind, dem Kranken bestmöglichst zu Hülfe kommen.

Bey Pferden, ist, die Darmgicht, welche von einer gänzlichen Verschlingung und Verwickelung der Därme herrührt, dermaßen schlimm und gefährlich, daß nichts dagegen hilft. Der Mist dringt endlich so gar dem Thiere zum Maule heraus, worauf der Tod bald zu folgen pflegt. Man kann indessen versuchen, ob man durch 5 bis 6 Pfund reines Queckſilber, die man durch das Maul auf einmal eingießt, die verwickelten Gedärme noch wieder in Ordnung bringen kann.

2. Oft versteht man unter dem Namen der Darm-Gicht auch nur alle Arten von Schmerzen in den Gedärmen, wenn sie gleich nicht mit so heftigen Zufällen verbunden sind, als das Miserere; die Kolik, Darm-Strenge, das Darmweh. Siehe Kolik.

Darm-Saite, siehe unter Saite.

Darm-Seuche der Schafe, Fr. Garget, ist, nach Elis Berichte, in seinem Werke von der englischen Schaf-Zucht, eine gewisse tödliche Seuche unter den Schafen, wie unter dem Rindviehe, davon alle ihre Gedärme schwarz werden. Wenn sie den Anfang nimmt, so gehen die Schafe steif mit den Hinterfüßen, oder mit einem Fuße lahm, auch wohl mit beyden; oder der Brustheil wird ihnen schwärzlich. Ferner schwillt es allda; bisweilen werden Beulen daselbst, und kommen zur Reife. Solche müssen sodann mit einem scharfen Messer geöffnet, und hernach folgende Salbe auf diesen schadhaften Ort geleget werden: Hefen, Seife, Salz, frisches Pappelkraut; alles mit einander dick gekocht. Zugleich kochet man etwas Knoblauch in einem Quart starken Bier, und giebt davon einem solchen Schafe dann und wann 3 Löffelvoll.

Darm-Strenge, Darmweh; siehe Kolik.

Darnamas, nennet man die beste Sorte Baumwolle, welche von Smyrna gebracht wird.

Es soll dieselbe ihren Namen von einer gewissen Ebene bey der gemeldeten Stadt haben, wo sie in so grosser Menge erzeuget wird, daß man deren jährlich bis 10000 Ballen verführen kann, ob man ihrer gleich zum wenigsten eben so viel in den dasigen Landesmanufacturen verbrauchet.

Darre, von dem Zeitworte darren, oder dörren. 1. Die Handlung des Dörrens. Die Darre des Malzes, des Obstes vornehmen. Die Darre ist dießmal schlecht gerathen.

2. Ein Ofen, sowohl das Getraide zu Malze, als auch Obst, Hopfen, Flachs u. s. f. zu dörren oder zu darren; imgleichen das Gebäude, in welchem sich ein solcher Ofen befindet, das Darrhaus.

3. Eine Krankheit der Thiere und Gewächse, welche mit einem Ausdorren der Säfte verbunden ist, und bey dem Menschen die Auszehrung, die Schwindsucht, genannt wird. Doch nennet man die Schwindsucht bey den Kindern im gemeinen Leben gleichfalls die Darre; siehe Darrsucht.

Die Darre bey den Pferden, ist ein Zufall, dabey sie nicht gedeihen können; eine Auszehrung, wobey sie nach und nach abnehmen und dürre werden. Siehe Schwindsucht der Pferde.

Die Darre bey den Vögeln, auch die Dürrmaden genannt, ist eine gewisse Krankheit, welche mit einem Geschwüre über dem Schwanze verbunden ist.

Von der Darre bey Canarienvögeln, s. Th. VII, S. 604; bey Fasanen, Th. XII, S. 256.

Von der Darre bey Hühnern, Nachtigallen und Tauben, siehe unter Huhn, Nachtigall und Taube.

Bey den Bäumen, besteht die Darre in einer Austrocknung, da dann die Schale abfällt und der Baum wurmstichig und dürr wird. Siehe Verdorren.

Darre, (Dresch-) siehe unter Dreschen.

Darre, (Flachs-) siehe unter Flachs.

Darre, (Malz-) siehe Th. V, S. 63, fgg.

Darre, (Obst-) siehe unter Obst.

Darr-Balken, Dörrbalken, in den Malzdarren, Balken oder eiserne Stäbe, worauf die Darrbreter liegen.

Darr-Bleche, Dörrbleche, sind diejenigen Bleche, die man an einigen Orten anstatt der Horden auf die Malzdarren zu legen pflegt. Sie sind eine Waare der Pfann- und Blechschmiede, und bestehen aus starken zusammen geschmiedeten schwarzen Blechen, welche wie ein Durchschlag durchlöchert sind.

Sonst heißt auch die blecherne Thüre vor dem Darrofen ein Darrblech.

Darr-Bret, Dörrbret, in den Malzdarren, durchlöcherte Breter, deren man sich zuweilen statt der Darrbleche bedienet, das Malz darauf zu darren.

Darr-Geld, an einigen Orten die Abgabe, welche der Obrigkeit für die Freyheit, Malz zu machen, gegeben werden muß.

Darr-Gras, L. Holcus; siehe unter Gras.

Darr-Haus, ein Haus, worin Malz, Obst, Flachs, u. s. f. gedarret wird, die Darre.

Vom Malzdarrhause, siehe Th. V, S. 61. flg.

Darr-Horde, Darrhürde, aus häselnen Ruthen oder Drath geflochtene Horden, auf welche das Malz bey dem Darren ausgebreitet wird.

Darr-Ofen, ein jeder Ofen, worin ein anderer Körper gedarret wird.

In den Glashütten, ist es ein Ofen, in welchem das Holz zum Glasschmelzen getrocknet wird.

Vom Malzdarrofen, siehe Th. V, S. 63, flg.

Darry, oder Derry, was man in Holland also nennt; s. Th. XXVII, S. 420. Anm.

Darschuß, siehe Darlehen.

Dartre, siehe Flechte.

Mit eben dieser Benennung belegt man auch eine gewisse Pferdekrankheit, die in einem sehr juckenden Geschwüre besteht; siehe unter Geschwür.

Dase,

Daſe, eine nur in dem Churkreiſe übliche Benennung der Stechfliegen oder Bremſen, welche ſie vermuthlich wegen ihres Summens erhalten haben.

Daſelbeule, ſiehe Th. VI, S. 591.

Daßliſch Bier, ſiehe Th. V, S. 18.

Date, Dater, } ſiehe Datum.
Datiren, }

Datio in ſolutum, die Uebergebung an Zahlungs Statt; ſiehe unter Zahlung.

Datiſca cannabina L. Baſtard- oder perennirender Hanf; ſ. unter Hanf.

Dato, von Dato, a Dato, nach Dato, ein Monat Dato, ſind Formeln, die ſich oft in Wechſelbriefen befinden, und eine gewiſſe Zahlungszeit andeuten, z. B. von Dato über vier Wochen beliebe den Herr zu zahlen, ꝛc. Nach der Leipziger Wechſelordnung, §. 15, zeigen ſie an, daß die Verfallzeit nicht von der Acceptation an, ſondern von dem nächſtfolgenden Tage an, an welchem derſelbe datirt iſt, gerechnet wird; den Tag alſo, da er datirt iſt, nicht mitgerechnet. Die Urſache hievon mag wohl ſeyn, weil er ſchon in ſich ſelbſt, und alſo, ehe er noch acceptiret wird, einen gewiſſen Verfalltag hat.

Die Handelsleute machen ſonſt zwar unter den Wechſelbriefen, die *a dato*. und denen, die *nach dato* lauten, einen groſſen Unterſchied, ſo, daß bey einem Wechſelbriefe, welcher a dato (d. i. von *dato*) geſtellet, der Tag des Datum ſowohl als der Tag der Acceptation mit zu zählen ſey; da hingegen bey denen, die nach *dato* geſtellet ſind, der Tag des Datum nicht mitgerechnet würde. Da man aber allenthalben darin auf die Diſpoſition der Wechſelordnungen ſehen muß: ſo werden hingegen an andern Orten, wovon gar nichts diſponirt zu finden iſt, die Formalien: dato, a dato, de dato, oder nach dato, alle für einerley geachtet.

Siehe auch den Artikel Datum.

Dattel, Gr. und L. Dactylus, Coryota, Caryotis, Fr. Datte (*), eine längliche Frucht, in der Größe und äuſſer-

(*) Der deutſche Name, das Ital. Dattero und Dattole, das Franzöſiſche Datte, das Engl. Date, das Poln. Daktyl, ſind insgeſamt aus dem Griech. Δακτυλος, welchen Namen dieſe Frucht wegen ihrer Aehnlichkeit mit einem Finger erhalten hat.

äußerlichen Gestalt den Eicheln nicht ungleich, aber etwas größer, und ein wenig dicker, als ein Daumen. Sie hat äußerlich ein dünnes röthlich gelbes Häutchen, unter welchem ein süßes und gleichsam schleimichtes Mark enthalten ist, in dessen Mitte ein sehr harter länglich runder Kern liegt, durch welchen, der Länge nach, eine Ritze gehet. Diese Früchte kommen aus Syrien, Tunis, Salez, und andern Orten, über Spanien und Italien, und wachsen auf den Palmbäumen, (daher sie auch Palmulæ heißen) und zwar eigentlich an der so genannten großen Palme, L. Palma major, welche deswegen auch der Dattelbaum, oder die Dattelpalme, L. Phoenix dactylifera *Linn.* Fr. Dattier, heißt. Sonst nennt man ihn auch schlechtweg Palmbaum, L. Palma, Fr. Palmier; da hingegen derjenige, welcher heut zu Tage in vielen Gärten Deutschlandes gefunden wird; der kleine niedrige oder wilde Dattelbaum, L. Palma minor, hortensis oder humilis, oder Palmites, und von einigen auch Tamarindus genannt wird. Siehe Tamarinden. Auch giebt es eine so genannte Butterdattel- oder Zwerg-Palme, Chamærops humilis *Linn.* welche im südlichen Europa, sonderlich in Spanien, wohnt, wo die Blätter statt der Besen und des Bastes gebraucht werden, und die Wurzel, nach abgezogener Schale, roh gegessen wird. Die Gestalt der vollkommenen Datteln dieser Palme gleichet den Oliven. Ihre Farbe ist nußbraun; bey den schönsten aber kastanienbraun. Die äußere Rinde ist dünn und sehr glänzend, die mittlere hingegen dicker, faserig und graulich. Unter dieser befindet sich die fleischige und weichere Bedeckung des Kernes, welche die Farbe der frischen Muskatenblühte hat. Der Geruch dieses fleischigen Wesens ist unangenehm, wie von alter Butter, und ein Zeichen der Reife bey diesen Datteln, die daher auch den Namen der Butterdatteln erhalten haben. Die Kerne sind länglich, am obersten Ende spitziger als unten, steinhart,

etwas glatt, und mit tiefen verzogenen Eindrücken bezeichnet.

Das erste Geschlecht der Palmen oder der eigentliche gemeine Dattelbaum hat eine besondere männliche und eine von dieser sowohl verschiedene, als völlig abgesonderte weibliche Pflanze. Zuweilen finden sich an den weiblichen Blumensträußen dieser Palmen einzelne männliche Blumen mit eingestreuet, die entweder, wie an einigen unserer gemeinen Pflanzen, ganz versteckt, oder offenbar zu sehen sind. Bey andern Arten der Palmen, als z. B. der Brennpalme (Caryota), finden sich besondere wahre männliche Blumen mit den weiblichen auf einerley gemeinschaftlichen Blumenstrauße beysammen. Die Schirmpalme (Corypha), ist eine ordentliche fruchtbare Zwitterpalme. Die Weinpalme (Borassus) hat eine männliche, von ihrer weiblichen ganz abgesonderte Pflanze. Die oben erwähnte Butterdattelpalme (Chamærops) gehet von allen vorigen darin offenbar ab, daß sie eine wahre weibliche Zwitterpflanze, und eine durchaus dazu gehörige, von ihr abgesonderte männliche hat.

Der rechte und wahre Dattelbaum wächst eigentlich in Judäa, Syrien, Arabien, Persien und Aegypten, wie auch in beyden Indien, vornämlich in dem gelobten Lande (Palästina), in welchem die Stadt Jericho, wegen der vielen da herum wachsenden Palmen den Namen erlangt hat, daß sie in der heil. Schrift (5. B. Mos. XXXIV, 3. B. der Richter I, 16. 2 Chron. XXXVIII, 15) die Palmenstadt genannt wird. Es werden zwar aus Italien sowohl kleine als erwachsene Dattelbäume, von 1, 2 bis 3 Fuß zu uns gebracht, und etliche Jahre erhalten; sie erfordern auch viele Sorgfalt, durch welche es auch so weit gekommen ist, daß wir in Deutschland verschiedene Beyspiele fruchttragender Palmbäume haben. Auch werden sie, wie ich weiter unten zeigen werde, von fleißigen Gärtnern aus ihren steinhar-

harten Kernen erzielet; dauern aber ebenfalls nicht gar lange, und wollen im Winter sehr wohl bewahret seyn.

Die Wurzel dieses Baumes ist stark, dick, holzig, gemeiniglich einfach, doch zuweilen auch getheilt, und gehet, wenn es das Erdreich zuläßt, gerade abwärts; auch laufen oben auf der Erde einige Arme davon aus, welche von außenher mit einer rindenhaften Substanz überzogen, von innen aber holzig, faserig und fest, von braunrother Farbe, und einem unangenehmen wilden Geschmacke sind.

Der Stamm ist einfach, gerade aufwärts steigend und cylindrisch. Die Dicke und Länge ist dessen Kräften und Stärke im Wachsthume gemäß. Er hat keine Rinde, sondern wenn er noch jung ist, wird er von den Ueberbleibseln der abgeworfenen und abgeschnittenen Sprossen beschützt, daher er ganz rauh und schuppig, und braunschwarz von Farbe ist. Die innere Substanz ist von oben bis an die Wurzel hinaus, aus einander hängenden dicken, holzigen, festen, doch aber leichten Fäserchen zusammen gesetzt, welche doch zugleich sehr schwammicht, und fast mit dem Finger zu zerquetschen sind. Weil nun dieses Holz von keiner Härte ist, so hält es auch keine Säge, und taugt wohl zu nichts, als zu einigen Stützen und Stielen der elenden Hütten, dergleichen die Einwohner dieses Landes gemeiniglich bewohnen. Der etwas erwachsene und schon bejahrte Stamm hat innerlich kein Mark mehr, sondern an dessen Statt läuft in der Mitte ein starker Nerve herab, welcher dicker, stärker und fester, als die übrige Substanz des Stammes ist, mit welchem er auch so wenig zusammen hängt, daß er mit den Nägeln gar leicht davon abzusondern ist. In den zarten Gewächsen hingegen ist dieses Mark dermaßen zart, weich und weiß, daß es als ein Leckerbissen zur Speise gewählet wird, wiewohl es ohne des Baumes unfehlbaren Untergang nicht abgesondert werden kann,

weil darin der Stoff zu den künftigen Blättern verborgen steckt.

Der oben an dem Gipfel grün belaubte Stamm hat nicht sowohl Blätter und Zweige, sondern eigentlich blätterartige Flügel, welche aber dennoch Palmen-Zweige genannt werden. Dieser werden wenigstens 40, höchstens 80 gezählt, und sie umzingeln den Stamm in einer schönen, andern Bäumen ganz ungewöhnlichen Ordnung.

An den freywillig aus den Sprossen der Wurzel gezeugten Bäumen, zeiget sich die die Blühte und Frucht, wenn der Boden fruchtbar ist, bereits im vierten Jahre; ist selbiger aber schlecht, erst im sechsten oder siebenten. Der aus den Kernen erzielte Baum bringt seine Frucht allemal etwas später. Diese Früchte kommen nicht wie bey andern Bäumen, hie und da an verschiedenen Orten, sondern nur aus des Stammes obersten Theile, da wo die Zweige eingefügt sind, und zwar wie besenförmige Trauben, welche Anfangs mit einer dicken häutigen Hülse oder Scheibe (Lat. Spatha) umgeben sind, die von außen mit einem dichten, weichen, dunkelrothen Gewebe besetzt, inwendig aber weiß, glatt und feucht ist.

Die Früchte des männlichen und weiblichen Palmbaumes sind Anfangs der äußerlichen Gestalt nach, nicht unterschieden, sondern jeder trägt Fruchtfächer, die einander gleich sehen, und wenn man sie eröffnet, von innen und außen schneeweiß, ganz glatt, und durch die enge Schließung des Faches oder Sackes in einen Ballen und Klumpen zusammen gepackt, indem die jungen Sprößlein, nebst den Reisern, woran sie hängen, noch sehr zart, weich und zum Essen schmackhaft sind. Es hält aber beyderley Geschlecht der Palmbäume im Hervortreiben der Fruchtfächer folgende Ordnung. Im Anfange des Februarius, oder auch, nach Beschaffenheit der Witterung wohl noch eher, werden die Bäume durch die Strahlen der heran nahenden Sonnenwärme gereizet, daß

daß sie in den Schooß der Zweige den Anfang der Fruchtsäcke heraus zu stoßen und in die Höhe zu schieben beginnen, wiewohl selbige noch unter der Verdeckung der Zweige verborgen bleiben. Sobald sie aber aus selbigen hervor keimen, breiten sie sich immer mehr und mehr aus, und schwellen von der darin vorhandenen häufigen Menge der Früchte dermaßen auf, daß sie im folgenden Märzmonate zerbersten, und auf einer Seite (selten auf beyden) den Ballen, woran die Früchte hängen, ausschütten, welcher alsdann seine häufige Reiser ausbreitet, an welchem bey den männlichen Palmen kleine Blümchen, bey den weiblichen aber pflaumleinförmige Früchte, nach der Länge herab unordentlich stehen, deren jene zu baldiger Befruchtung der weiblichen Palmbäume dienen, diese aber langsam, und zwar erst im fünften Monate zur Reife gelangen. Wenn die abhängenden Fruchttrauben das ihrige gethan haben, entzieht ihnen die Natur alle Nahrung, daher sie alsdann, um den Bäumen ein besseres Ansehen zu verschaffen, abgeschnitten werden. Ein noch junger Baum hat nebst den veralteten, wenig dergleichen Trauben; die in dem besten Alter stehenden hingegen haben deren 8 bis 10, auch noch mehrere, die aber aus Mangel der Nahrung abstehen müssen, daher pflegt man sie gern, wofern sie nicht schon vorher zur Leckerkost abgepflückt worden sind, wegzuschneiden.

Der Sack, worin die Datteln Anfangs eingeschlossen sind, ist auswendig mit einer weichen, dickhärigen, dunkelrothen Decke gleichsam überzogen, die, wenn sie weggeschabet wird, eine angenhme grüne Farbe zeigt. Inwendig ist er weiß, glatt, feucht und etwas schleimig. Die innere Substanz ist einer Rinde gleich, die sich in Fäserchen absondern läßt; wenn sie aber dürr wird, ist sie dem Leder ähnlich, von der Dicke eines Haberhalmes, doch in dem eingebogenen Theile dünner als in dem andern, und in den weiblichen subtiler als in den männlichen.

Der Fruchtsprosse der Datteln von dem männlichen Palmbaume zeigt bey seinem Ausbruche eine Menge Blühte, und es wird derselbe von den Leckermäulern ausgeschnitten, und sonderlich als ein für Unvermögende dienliches Mittel genossen. Er hat einen Anfangs widerlich süßen, den Kastanien fast ähnlichen, und zuletzt mit einer etwas bitterlichen Crudität vermischten Geschmack. Werden diese Sprossen nicht ausgeschnitten, sondern am Baume gelassen, so kömmt aus selbigen häufige Blühte hervor. Die Blumen sind kleiner als die Mayenblümchen, dreyblätterig, weiß oder bleichgelblich, und mit eben so viel Staubfäden (Stamina), als Blättern versehen. Sie haben anstatt der Stiele, einenen grünlich fleischichten Anhang, welcher dem Coriandersamen in der Größe gleichet, und endlich als ein Stiel verwelket. Die Blumen sind inwendig und an den Staubfäden mit einem sehr häufigen, bleichgelben, sehr leichten und subtilen Staube angefüllt. Wenn davon eines Quentchen schwer, eingenommen wird, soll es noch weit mehr, als die Sprossen selbst, zum Venusdienste reizen. Die weibliche Datteltraube, welche keine Blumen voran schickt, sondern sogleich die Früchte zeigt, wird ebenfalls, wenn sie noch gleichsam in der Mutter verschlossen ist, von Leckermäulern zur Speise sowohl, als Lustreizung gesucht. Wenn diese weiblichen Trauben aus ihrem Fache ausbersten, sind die Früchte Anfangs, der Größe und Ründe nach, den Pfefferkörnern nicht ungleich, der Farbe nach weißglänzend, und eines strengen Geschmackes. Eine einzige Traube hat deren öfters über 2000. Im April fangen diese Früchte an, sich auszubreiten, und länglich zu wachsen, da dann die Reiser, woran sie hängen, nebst den Datteln, eine bleichgelbe Farbe und einen noch strengern Geschmack bekommen. Im May erlangen sie die Größe der Kirschen, und eine grünliche Farbe; und es nimmt alsdann auch der Dattelkern seinen Anfang, da unterdessen die Reiser sich immer

mer mehr verlängern und gelber werden. Mit Eintritt des Junius, oder an andern Orten noch eher, bekommen sie die Gestalt und Größe der Oliven, der Kern fängt an, hart zu werden, auch wird das Fleisch an der Frucht, nach verminderter Feuchtigkeit, etwas derber, jedoch ändert sich weder Farbe noch Geschmack. Im Julius gelangen sie zur gehörigen Gestalt, sind aber grasgrün, länglich; der Kern ist hart; das Fleisch ganz trocken, härtlich, der Geschmack aber herb. Die völlige Reife erfolgt endlich im Augustmonate. Sie reifen aber nicht, wie andere Pflaumengeschlechter, welche zugleich mit einander mürbe werden, sondern bekommen, gleich einem faulenden Apfel, gemeiniglich am untersten Theile einen weichen Fleck, welcher immer weiter um sich greift, und alle noch etwas rohe Substanz in wenig Tagen zur angenehmen Süßigkeit zeitiget. Alsdann sammelt man sie von den Palmenbäumen auf große Haufen, und legt sie an die Sonne, damit durch deren Strahlen die annoch übrige Crudität verzehret, die Frucht mehr erweichet, und ihre vollkommene Süßigkeit befördert werde.

Wenn diese Früchte gut gerathen sollen, müssen die Weibchen entweder nahe bey den Männchen stehen, oder die Stängel der Blumen von den Männchen abgeschnitten, und über die Weibchen gehängt werden, damit sie der an den Staubfäden in ziemlicher Menge befindliche Samenstaub treffe und schwängere. Welcher Art und Weise man sich nicht nur, nach dem Berichte der glaubwürdigsten Naturforscher bedient, sondern welche man auch durch die vor einigen Jahren in Berlin von unserm berühmten Hrn. Propf. Gleditsch angestellten Versuche bestätigt findet. Hiedurch bekommen wir reife und gute Datteln.

Der Palmbaum, welchen unser unermiedeter Naturforscher zu Berlin nunmehr dreymal fruchtbar gemacht hat, befindet sich in dem Garten der königl. Academie, und ist von derjenigen Gattung, welche unter der Benennung Chamærops bekannt ist, und zwar weiblichen Geschlecht; Palma dactyli

fera major, spinosa, foemina, folio flabelliformi, *Boerh.* Er hatte sonst niemals die geringsten Früchte getragen, viel weniger solche, welche fruchtbaren Samen enthielten. Man trifft auch in den berlinischen Gärten keinen männlichen von seiner Art an. Dennoch glückten dem Hrn. Prof. Gleditsch die Bemühungen, welche andere vergebens angewendt hatten. (*) Er erhielt im Frühlinge des Jahrs 1749 einige Blumen von dem zu Leipzig in dem Vossischen Garten befindlichen männlichen Palmbaume. Die Sonnenhitze hatte sie in den 9 Tagen, da sie unterwegs waren, gänzlich welk gemacht, und der gröste Theil des Blühtenstaubes war aus den Samengefäßen gefallen. Ueberdem hatte der hiesige Baum völlig abgeblühet. Es war nur eine sehr kleine Anzahl von Blumen auf dem Gipfel übrig geblieben, zu welchen endlich wider Vermuthen ein neuer kleiner Büschel von Spätlingen hinzu kam. Das Staubmehl ward über diese Blumen mit der Hand ausgestreuet, und das männliche Blumenbehältniß, welches schon ganz schimmelig war, hängte man über die Spätlinge. Der Erfolg zeigte die daher entstandene Befruchtung augenscheinlich. Die Griffel schwollen in groser Menge auf; es kamen Datteln hervor, und sie schlossen einen fruchtbringenden Samen in sich. Diesen steckte man im Frühjahre 1750 in die Erde. Kleine Palmbäume, welche darauf hervor sprossen, waren unverwerfliche Zeugen dieser Befruchtung.

Ein neuer sehr einfacher Versuch, welcher 1750 angestellt ward, hatte eben den erwünschten Fortgang, als der vorige. Der Staub von den männlichen Blumen, die man von neuem aus Leipzig kommen ließ, drang ohne Verzug in die Griffel unsers weiblichen Baumes, und machte eine große Menge Datteln fruchtbar, ungeachtet dieser Büschel von dem feuchten Moose, worein er gewickelt war, auf dem Wege schwarz und faul ge-

vor-

(*) Der Prinz Eugen wünschte sich, bey seinem herannahenden Alter das Vergnügen zu haben, die Befruchtung der Dattelbäume, zu Wien in seinem Garten, mit eigenen Augen zu sehen, von welcher er so viele und besondere Umstände gelesen und gehört hatte. In dieser Absicht wurden etlichemal für ihn aus der Barbarey, männliche und weibliche Dattelbäume verschrieben. Diese waren von besonderer Schönheit und Größe, und verursachten allezeit außerordentliche Kosten. Sichern Nachrichten zu Folge, hat der Prinz für einen so großen weiblichen und männlichen Dattelbaum allemal 100 Pistolen bezahlen müssen. Alle Vorsicht und Anstalten wurden indessen durch Zufälle beständig vereitelt, und die Palmen vergiengen, ohne daß der Prinz jemals das Vergnügen haben konnte, die Befruchtung zu erhalten.

worden war. Die Trauben dieser Datteln wurden vom Hrn. Prof. der königl. Academie zur Untersuchung überreichet. Der gröste Theil der Schwierigkeiten, welche die Kräuterkenner bey der Befruchtung der Pflanzen machen, fielen durch diesen Versuch zugleich über den Haufen.

Eben dieser Versuch ist in dem Jahre 1751 gleichfalls gelungen. Auch der Einwurf, den die Gegner machen könnten, daß die Meinung von dem Geschlechte der Pflanzen dadurch noch nicht erwiesen sey, so lange man noch nicht durch die Erfahrung sähe, daß die Früchte des Palmbaumes künftig nicht reif würden, wenn keine männliche Blumen dazu kämen, ward gehoben. Denn im Jahre 1752 hängte man keine männliche Blumen über die weiblichen, und die Früchte wurden auch nicht reif, sondern blieben so klein und und unreif, wie sie allemal vor dem Jahre 1749, ehe man den Versuch angestellt hatte, gewesen waren.

Einige Jahre darauf erhielt Hr. Prof. Gleditsch von dem markgräfl. badendurlachischen Rathe, Hrn. D. Kölreuter, etwas frischen Blumenstaub von einer männlichen Palme, nebst einem kleinen Vorrathe von solchem, der schon ein Jahr lang aufbehalten worden war. Lezterer zeigte bey den Versuchen keine befruchtende Eigenschaft mehr; der erstere aber war desto kräftiger. Zwischen dem 9. und 26. May des Jahres 1767, brachte unsere Palme 11 Blumensträuße nach einander hervor. Nachdem der Baum vom Staube, alten Blättern, dürren Blumenbüscheln und andern Ueberbleibseln gehörig gereinigt und zu den Versuchen vorbereitet worden war, stellte Hr. Gleditsch damit von neuem seine Erfahrungen an. Die häufig an den Büscheln ausbrechenden Blumen gaben einen ausnehmend starken und durchdringenden, daben aber so angenehm erquickenden und weinartigen Geruch von sich, welcher das ganze Gewächshaus anfüllte. Ein sicheres Zeichen, daß sich die Blumen zur Befruchtung völlig geöffnet hatten! Die Staubbeutel (Antheræ) waren nicht nur taub und ganz leer von der befruchtenden Materie, sondern sie dufteten auch nicht den schönen erquickenden Geruch von sich, welcher sonst zu der Zeit an andern Blumen bemerkt wird. Da nun die Blumen unserer Palme in ihrer vollkommenen Kraft standen, und die geöffneten Befruchtungsnarben in derselben mit ihrer gewöhnlichen öhlichten Feuchtigkeiten überzogen waren, fieng Herr Gleditsch die Befruchtung selbst an. Unter den 11 blühenden Palmbüscheln suchte er die 3 vordersten aus, die den Fenstern im Glashause am nächsten, und der Sonnenwärme am meisten ausgesezt waren. Den ersten belegte er mit dem alten Blumenstaube; aber ohne Wirkung. Der zweyte und ansehnlichste wurde

mit dem frischen Blumenstaube so weit befruchtet, als es damals der geöffneten Blumen halber geschehen konnte. Den dritten bestreuete er bloß am untersten Ende. Als er hernach die Wirkung des Blumenstaubes untersuchte, fand er, daß der Blumenrand mit den tauben Staubfäden vergangen, oder doch verändert worden, die kleinen Fruchtknoten (Ovaria) aber derber, etwas weniges vergrößert, in der Farbe verändert waren, und glänzend zu werden anfiengen.

Die Befruchtung selbst ist so einfach als leicht, daß sie jedermann im Nothfalle verrichten kann. In den Morgenländern wird sie auch wirklich an den Dattelbäumen von den gemeinsten Landleuten besorgt. Sie stecken die männlichen staubreichen Blumenbüschel zu den weiblichen in eine Scheide auf die Palmen zusammen, oder streuen, ohne weitere Künste, den ausgefallenen Staub darüber. Auf eben diese Art hat Hr. Prof. Gleditsch den ausgefallenen Staub mit einem Caffeelöffel vom papiernen Umschlage abgekratzt und gelind darauf fallen lassen. Bey dem leztern Versuche belegte er die geöffneten Blumen durch einen kleinen Haarpinsel der Maler ordentlich mit dem Staube, ohne eine einzige zu verfehlen. Alle übrige Blumenbüschel liefen ihre kleine Früchtchen größtentheils fallen, und diejenigen, welche der aufsteigende Saft meistens im fleischichten Antheile etwas aufgetrieben hatte, brachten keinen Kern, sondern einen kleinen unfruchtbaren Samen, der an Größe einer gemeinen Küchenerbse gleich kam. Der große befruchtete Palmenstrauß brachte zu Ende des 7ten Monates reife und vollkommene Datteln. Die von den erstern Blumen waren die größten; die andern aber, wegen der in den folgenden Monaten abnehmenden Sonnenwärme, von vermischter Größe, und durchgängig kleiner als die erstern.

Essai d'une fécondation artificielle faite sur l'espece de Palmier-que l'on nomme Palma dactylifera folio flabelliformi, par M. GLEDITSCH, trad. du lat. st. im V. Th. der Mémoire de l'Acad. R. d. Sc. & b. l. à Berl. auf das Jahr 1749, à Berl. 1751, 4. S. 103-108.

Von Datteln, welche auf eine merkwürdige Art reif geworden, s. 2tes St. der Physical. Belustig. Berl. 1751, 8. S. 81—96. St. 4, S. 280—282. St. 8. S. 602—604. St. 16, S. 439, f.

Nachricht von der vermittelst Aufhängung der männlichen Palmblumen über die weiblichen verursachten Reifwerdung der Früchte des Palmbaumes in dem botanischen Garten der kön. Acad. der Wiss. zu Berlin, st. im 1. St. der Berlin. crit. Nachr. aus dem Reiche der Gelehrs. a. d. J. 1751.

Versuche, durch die Kunst einen Palmbaum fruchtbar zu machen; Auszug aus den Abhdl. der kön. Acad. d. Wiss. st. im 2ten St. der 6. Woche der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigsten Sachen aus dem Reiche der Natur ꝛc. v. J. 1751, S. 89—91.

Jo.

Jo. Gottl. Gleditschs kurze Nachricht von einer künstlichen wohlgelungenen Befruchtung eines Palmbaumes, im königl. Kräutergarten zu Berlin, st. in dessen vermischten physicalisch-botanisch-oeconomischen Abhandlungen I. Th. Halle 1765, gr. 8. S. 94—104.

Relation de la fécondation artificielle d'un Palmier femelle, réitéré pour la troisieme fois, & avec un plein succès dans le jardin botanique de l'Acad. r. à Berl. le 16e 14. Juill. 1758, par Mr. GLEDITSCH, st. im XXIII. Th. der Berl. Memoires, a. d. J. 1767, à Berl. 1769, 4. S. 3—19. u. Deutsch, u. d. T. Nachricht von der zum drittenmal gelungenen Befruchtung des weiblichen Palmbaums, im königl. botanischen Garten zu Berlin, im 4. St. des II. Bandes der Berlin. Sammlungen ꝛc. 1770, S. 367—383.

Die Pflanzen des Dattelbaumes lassen sich leicht aus dem Samen, welcher aus der Frucht genommen ist, erlangen; nur muß man dahin sehen, daß er frisch ist. Man säet ihn in Töpfe, die mit leichter, fetter Erde angefüllt sind, und auf ein mäßiges Treibbeet von Lohe eingesenket werden, welches beständig in der mittlern Wärme erhalten, und die Erde öfters durch Begießen erfrischet wird. Wenn die Pflanzen aufgegangen und etwas erwachsen sind, muß man jede in einen besondern kleinen mit leichter Erde angefüllten Topf setzen, und wieder in ein Treibbeet einsenken, wo sie begossen werden, und freye Luft, nach Verhältniß der warmen Witterung, und des Beetes, worauf sie stehen, bekommen. Auf diesem Beete bleiben sie den ganzen Sommer über stehen; allein, zu Anfange des Augustes gewöhnt man sie nach und nach an mehrere Luft, um sie zur Ankunft des Winters abzuhärten. Denn, wenn sie zu sehr getrieben werden, sind sie zu hart, daß sie ohne große Beschwerlichkeit nicht durch den Winter zu bringen sind, besonders wenn man kein Lohtreibhaus hat, sie darin aufzubehalten.

Zu Anfange des Octobers setzt man die Pflanzen in das Treibhaus, doch so, daß sie einen mäßigen Grad Hitze bekommen. Sie könnten auch an einem kühlen Orte erhalten werden; ihr Wachsthum wird aber so sehr aufgehalten, daß sie im folgenden Sommer ihre Stärke nicht erlangen.

Wenn man diese Pflanzen versetzt, welches eigentlich jährlich einmal geschehen sollte, muß es mit der größten Behutsamkeit geschehen, damit ihre große Wurzeln nicht verletzet oder abgeschnitten werden. Man nimmt alle kleine Fasern hinweg, die sich der Fäulniß nähern, sonst werden sie bald darnach absterben, und die neuen Fasern verhindern, heraus zu wachsen, welches größten Theils den Wachsthum der Pflanzen zurück halten würde.

Diese Pflanzen haben selbst in ihrem Vaterlande einen sehr langsamen Wuchs, und man kann daher nicht erwarten, daß sie bey uns sehr geschwind wachsen sollten. Man kann sie aber sehr weit bringen, wenn man die Töpfe, welche zur Größe der Pflanze ein Verhältniß haben, jedoch eher zu klein, als zu groß seyn müssen, in ein Lohtreibbeet setzt, welches man, so oft es nöthig ist, erneuert, und die Pflanzen darin Sommer und Winter stehen läßt.

GÜNTH. CPH. SCHELHAMMERI obs. de palmæ ex semine ortu, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II. A. VIII. Obs. 33.

Die Früchte des Palmbaumes, oder die Datteln, müssen, wenn sie gut heißen sollen, groß und vollkommen, ohne Runzeln, auswendig röthlichgelb, inwendig aber voll Saft und Fleisch seyn. Letzteres muß unter der äußern Haut röthlich, bey dem Kerne aber weißlich aussehen. Der Geschmack muß weinhaft und erquickend seyn; und wenn man sie schüttelt, müssen sie nicht klappern. Diejenigen, welche trocken, hart, ohne Saft, runzelig, löcherig und wurmstichig sind, taugen nichts. Diejenigen, welche von Tunis kommen, sind die besten. Man bringt aus Syrien und Aegypten nach Europa Datteln, welche aber runzelig, und entweder auf den Bäumen vertrocknet, oder an Fäden gereihet, an der Luft gedörret worden sind. Die, welche aus Spanien gebracht werden, sind selten recht reif; und die von Salee werden gar leicht wurmstichig, und verderben. Auch bringt man

deren

deren aus der Provence, die aber ebenfalls nicht von gehöriger Güte sind. Zu Amsterdam werden sie nach dem Centner von 100 Pfunden gemeiniglich zu 25 bis 30 Gulden verkauft, und nach dem Gewichte tarirt.

Der Palmbaum ist ein überaus nützlicher Baum. Die Einwohner der Gegenden, wo derselbe wächst, bedienen sich der Palmstämme zur Erbauung ihrer Hütten, und bedecken selbige mit den Zweigen. Die Trauben und Gehänge dienen zu Besen; die ausgeleerten Fächer und Säcke, worin die Datteln ehemals verborgen gelegen, können auf verschiedene Weise gebogen, und zu Trinkgeschirren, Krügen, Schüsseln ꝛc. eingerichtet werden. Aus den Reisern und Ruthen der Gehänge, und lang abhängenden Trauben, werden Stricke zu Schiffseilen bereitet. Es werden nämlich selbige, nachdem sie vorher gehörig gesäubert, und 8 Tage lang in Wasser geweicht worden, mit hölzernen Schlägeln geklopft, und dadurch zu einer Art Werg, die zur Seilerarbeit tauglich ist, gemacht. Aus eben diesem Zeuge werden auch Schuhe verfertigt, deren sich in den heißen Ländern das Bauernvolk bedient, und welche es mit untergelegten Stricken befestigt. Aus den Blättern, sonderlich der wilden Palmbäume, wirket man die langen Matten und Decken, Tulet oder Djulet genannt, worein die zu verschickenden Waaren gewickelt werden; auch werden daraus dünne Stricke gedrehet, womit diese Decken zugenähet werden. Man macht auch davon Körbe und Flechten, allerley geringe Waaren darin aufzubehalten. Ja, es werden durch gewisse Kunstgriffe auch verschiedene Fliegelwedel und Hauptdecken verfertigt, wenn sie vorher weiß gebleicht, verschiedentlich gefärbt, und mit allerley Saumwerke eingefaßt sind. Die indianischen Brachmanen schreiben auf die Palmblätter. Das kleine krause Netz, womit unten die Zweige eingefaßt sind, dient zum Zunder; auch leistet es zur Verwahrung der Wasserkrüge und anderer Trinkgeschirre, ingleichen

chen zur Befestigung und Verführung der irdenen und gläsernen Geschirre eben den Nutzen, wie Werg und Stroh.

Daß die Sprossen und Früchte, noch ehe sie zum Ausbruch und Reife gelangt sind, zur Leckerkost und Liebesreizung gewählt werden, habe ich bereits oben erwähnt. Wenn aber die Früchte selbst reif werden, müssen sie den größten Theil des Hungers der Einwohner stillen, als welche dieselben auf allerley Art zu zubereiten, und damit Hunger und Durst zu befriedigen wissen.

Aus den Früchten gewisser Arten von Palmen, insonderheit der Th. II, S. 277 beschriebenen Aouara, und der Pflaumpalme (Elate sylvestris *Linn.*) wird eine Art von Oehl, oder ein schmiericht dicker Saft, wie Butter, gesotten und gepresset. Es ist dieses das so genannte Dattelöhl oder Palmöhl, L. Oleum palmæ, Oleum de Senega, Fr. Huile de Palme, Huile de Senega. Die Art solches zu verfertigen, ist sehr verschieden. Einige nehmen die Früchte, und legen sie auf große Haufen, damit durch die Sonnenhitze und eigene Schwere diese dicke und öhlige Feuchtigkeit heraus gepreßt werde; Andere beschweren dieselben mit Gewichten, um dadurch eine größere Menge zu erhalten. Einige haben in ihren Wohnungen besonders dazu eingerichtete unterirdische Keller, in welche die Datteln geschüttet, und der heraus laufende Saft in besondern Höhlen gesammelt wird; wenn aber dadurch nicht genug Oehl erhalten wird, so gießen sie siedendes Wasser darauf, damit der süße Saft dadurch verdicket und heraus gezogen werde. Die gemeinste Art ist, daß man die reifen Früchte sammelt, gelinde aufbricht, und mit Wasser in einem Gefäße an das Feuer setzt; wenn sie zu kochen anfangen, rührt man sie plötzlich mit einem flachen Stecken oder Spatel, das Fleisch von den Steinen abzusondern, da die letztern zu Boden sinken; alsdann breitet man sie aus, und wenn sie kalt sind, wird daraus ein Wesen wie Butter, von einer blas-

sen Fleischfarbe, welches wie Veilchen riecht, und besonders wenn es frisch ist, so süß und wohlschmeckend, wie unsere beste frische Butter ist; wie dann auch die Negern damit ihren Reis und Brey schmackhaft zu machen pflegen. Sie schmieren sich auch damit, und machen ihre Gliedmaßen dadurch gelenk. Die Europäer finden es zu Brühen eben so gut, als frische Butter oder Speck, wenn es frisch ist; denn mit der Zeit wird es ranzig und ungeschmackt, und taugt alsdann nur zu Lampen.

Aus dem eigentlichen Dattelbaume sowohl, als der Pflaumpalme, wird der Palmwein, oder so genannte Palmsekt verfertigt, welcher die Farbe und Consistenz des Milchrahmes hat. Er wird auf unterschiedene Weise aus diesen Bäumen gezogen. Die erste bey den Negern gewöhnliche Weise ist diese: einige Zoll weit unter der Krone schneidet man einen Zweig bis auf einige Blätter ab, die man über den Einschnitt umbieget, und mit einem hölzernen Nagel, den man in den Baum schlägt, befestigt. Die Spitze dieser Blätter krümmet sich alsdann in einen Flaschenkürbiß, oder in einen kleinen runden irdenen Topf mit weiter Oeffnung, welcher dergestalt angebracht ist, daß er weder abfallen, noch sich von den Blättern entfernen kann. Es tröpfelt alsdann der aus dem abgeschnittenen Zweige dringende Saft längs den Blättern herab, und sammelt sich in dem angehängten Gefäße.

Die zweyte Art, Palmsekt aufzufangen, bestehet darin, daß man ein rundes Loch, anstatt eines Einschnittes am Gipfel des Baumes macht und einige zusammen gerollte Blätter hinein steckt, welche anstatt einer bequemen Rinne dienen, wodurch die Feuchtigkeit in den angehängten Topf laufen kann.

Beym Dattelbaum sind beyde Methoden keiner sonderlichen Schwierigkeit unterworfen, weil man sich hier nur an solche Stämme halten darf, deren Höhe nicht über 5 Fuß beträgt. Wenn es aber darauf ankömmt, Palmsekt von einem sehr hohen Baume zu sammeln, wie z. B. die Pflaumpalmen sind,

sind, so ist eine solche Beschäftigung schon mit weit mehrern Schwierigkeiten verknüpft.

Die Negern gebrauchen keine Leitern, die Palmbäume hinauf zu kommen, sie mögen Früchte oder Wein haben wollen, sondern sie bedienen sich dazu eines drey Querfinger breiten Gürtels von der Rinde der bauhinischen Pflanze, oder von Palmblättern, die vorher an der Sonne getrocknet, hernach geklopft und geflochten werden. An dem einen Ende des Gürtels ist ein Schnürloch, wodurch ein am andern Ende befestigtes Querholz gesteckt werden kann, welches die Stelle eines Knopfes vertreten muß. Ein solcher Gürtel darf weder zu geschmeidig noch allzu steif seyn, muß aber eine hinlängliche Federkraft behalten, um sich nicht falten oder stark zusammen runzeln zu können. Im Ganzen pflegt er einen Zirkel von 2½ Fuß im Durchmesser auszumachen, welcher, wenn er durch den Körper des Menschen und des Baumes, um welchen er gezogen ist, stark gespannt wird, eine ovale Figur bekömmt, in welcher zwischen beyden ein leerer Raum von 1½ Fuß bleibt. Mit einem solchen Gürtel binden sie sich gleichsam an den Baum, und helfen sich im Klettern erst mit den Füßen, hernach mit ihren Knieen und Händen, bis der um den Baum gezogene Theil des Gürtels unter demjenigen sich befindet, welcher ihre Lenden oder Dickbeine umgiebt, und ihnen statt eines bequemen Sitzes dient. Hierauf nähern sie sich dem Baume wieder, um den andern Theil des Gürtels in die Höhe zu schieben; sodann rutschen sie mit Hülfe der Füße und Kniee, hurtig wieder so weit am Baume in die Höhe, bis die Hälfte des am Baume befestigten Gürtels weit genug unter dem Theile, welcher sie umgiebt, zurück ist, und wieder nachgeschoben werden muß. Abglitschen kann der Gürtel niemals, weil er zwischen dem kletternden Neger und dem Baume beständig stark gespannt, auch der Stamm des Baumes rauh ist. Auf diese Art kommen sie hurtig bis an den Gipfel des Baumes, setzen sich ruhig auf ihren Gürtel, und schneiden, weil sie nun die Hände frey haben, die reif befundenen Früchte ab, hängen sie an die mit Wein gefüllten Flaschenkürbisse, und lassen sie sodann mit einem Seile hinab. Beym Herabsteigen thun sie das Gegentheil von dem, was beym Hinaufklettern geschah. Sie rücken nämlich den am Baume befestigten Theil des Gürtels allmählich weiter herunter, anstatt ihn wie vorher aufwärts zu schieben.

Nicht allen Palmsekt pflegt man zu gleicher Zeit, wie den Wein aus Trauben in gemäßigtern Himmelsstrichen zu sammeln. Die Bäume geben täglich nur einen gerin-

gen

gen Vorrath von diesem Safte, und er muß überdieß gleich frisch getrunken werden, weil er in kurzer Zeit eine merkliche Säure anzunehmen pflegt. Die Negern trinken ihn eher nicht, als nach 24 Stunden, oder wenn er durch die Gährung scharf genug geworden ist, den Gaumen auf eine angenehme Art zu reizen. Bis zum dritten Tage nach seiner Einsammlung läßt er sich recht wohl trinken; hernach aber steigt er nach dem Kopfe, und verursachet eine sehr gefährliche Trunkenheit. Wenn diese Zeit verstrichen ist, verwandelt er sich in einen schlechten Essig, welcher alsbald einen unerträglichen Geruch anzunehmen pflegt.

Allgemeine Historie der Reisen zu Wasser und Lande, III. Band, Leipz. 1748, 4. S. 288, f. und S. 462.
Berlin. Sammlungen, V. B. 5. St. Berl. 1773, 8. S. 469, fgg.

Der davon destillirte Branntwein bekömmt bey den Landeseinwohnern den Namen einer magenstärkenden und grimmenstillenden Arzeney, damit das muhamedische Gesez nicht beleidiget werde; und es wissen ihn die Reichen, um ihm desto kräftigere Wirkung zu verschaffen, mit Gewürz und Ambra, zur Vergnügung des Geschmackes und Geruches, zu versehen und zu verbessern.

Die Dattelkerne werden in den Morgenländern gemahlen, wie Mehl gebraucht, und insonderheit den Kamelen zum Futter gegeben. In Babylon sollen dieselben von den Schmieden anstatt der Kohlen gebraucht werden.

Was den Gebrauch der Datteln in Europa betrifft, so wird ihr Fleisch, wenn es trocken ist, gegessen. Es gleicht dem Fleische einer trocknen Feige. Die trocknen Datteln werden sowohl ohne, als mit Zucker überzogen, unter dem Confecte aufgesezt. Für Schwindsüchtige und schwangere Personen, sollen die Datteln eine stärkende Speise abgeben, zumal, wenn ein gutes Glas Wein darauf getrunken wird.

Man pflegt sie auch zu dämpfen, und mit Wein, Zucker, Zimmet und andern Specereyen zu zubereiten. Man nimmt, in dieser Absicht, den Kern nebst dem inwendigen Häutchen aus den Datteln, läßt sie in Butter dämpfen, gießt alsdann Wein daran, und wirft Citronenschalen, Zucker und etwas Zimmet darein. Oder, es werden zuvörderst die Datteln in Wein geweichet, mit diesem hernach zum Feuer gesetzt, und darüber gedämpfet; wenn nachher, wie schon gemeldet, Citronenschalen, Zucker und etwas Zimmet hinzu gethan worden, werden sie angerichtet, und dabey noch mit Zucker und Zimmet bestreuet.

Um eine Torte von Datteln zu machen, werden die Datteln in der Mitte entzwey geschnitten, und die Kerne nebst dem weißen Häutchen heraus genommen; hierauf muß man einen Theil derselben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit fein geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, diese in einen gemeinen Torten- oder von Marcipanzeug aufgesetzten Teig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich beschnittnen Citronenschalen auszieren, sie im Ofen backen lassen, und beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser daran thun.

Wie ein Dattel-Mus zu machen sey, findet man im neuen lehrreichen und vollständ. Magazin für junges Frauenzimmer, Carlsruhe 1769, 8. S. 694.

Die Dattelkerne lassen sich anstatt Kaffee gebrauchen. Nach dem Berichte des 19. St. der sturg. physicalisch-öconom. gemeinnützl. Wochenschr. v. J. 1756, hat ein erfahrner Arzt folgenden Versuch deshalb angestellt. Es wurde von diesen Kernen 1 Loth geröstet, zerstoßen, und mit 3 Schoppen Wasser, wie Kaffee gekocht, auch schalenweise ohne und mit Zucker wie Kaffee getrunken. Der Geruch davon war, wiewohl sehr schwach, gewürzhaft; der Geschmack aber ein wenig säuerlich und anziehend, jedoch nicht ohne Süßigkeit; die Farbe röthlich und klar, nicht öhlicht noch trüb, mit-

mithin alles annehmlich zu trinken. Als es das erstemal morgens nüchtern mit 3 Schalen voll geschehen war, merkte man eine Stunde darnach Lust zum Essen. Weder vor noch nach der Mahlzeit wurden Wallungen, dergleichen von dem Kaffeetranke bey einigen Naturen zu entstehen pflegen, verspüret.

Ein thörichter Aberglaube war es vormals, wenn man den kleinen Kindern unwissend Dattelkerne in die Tasche stecke, und dabey glaubte, sie könnten alsdann nicht fallen, oder sonst einen Schaden nehmen.

Des Palmöhls bedienen sich die Aerzte in Europa, die Glieder und Nerven zu stärken, und die Schmerzen des Podagra zu lindern, indem sie die Gliedmaßen mit erwärmten Palmöhl bähen. Man hält es für eine besondere Arzeney wider den Husten und Schnupfen, wenn man es, mit Weingeist vermengt, äußerlich aufleget. Insonderheit hat man dasselbe sehr heilsam befunden, 1) in denen Frostbeulen, die mit einem unleidlichen Jucken begleitet werden, sonderlich an den vom Froste geschwollenen oder gar aufgesprungenen Knöcheln an Händen und Füßen, welche letztere entsetzlich zu schmerzen pflegen; 2) in denen Ritzen oder Spalten, welche sich sowohl nach erlittener heftiger Kälte, oder auch nach oft gehabtem Chiragra und Podagra in den innern Flächen der Hände und Füße äußern, sie mögen entweder trocken, oder mit einem Ausflusse einer scharfen salzigen Materie verbunden seyn; 3) in den Rissen der Haut an Händen, welche sonderlich zur Winterszeit von vielem Waschen bey den Wäscherinnen entstehen. Vom zweyten Falle führt Hr. D. Bönneken, im 10. St. der fränkischen Sammlungen, Nürnb. 1757, 8. S. 235, fgg. eine wichtige practische Bemerkung an. Ferner soll auch dieses Oehl wider den Ausfall des Mastdarmes bewährt seyn. Es hat aber dasselbe nicht nur eine über-

aus heilende und balsamische Kraft in lebendigen Körpern, sondern es äußert auch so gar eine der Fäulniß widerstehende Wirkung in todten Körpern, und wird daher zum anatomischen Einsprützen mit Nutzen gebraucht.

SAM. THEOD. QUELLMALZ progr. de oleo palmæ, materia injectionibus anatomicis aptissima. Lipsi. 1750, 4. 2 B.

In den Apotheken hat man das Emplastrum diapalmæ, wozu eigentlich, nach der Vorschrift des brandenburgischen Dispensatorium, das Palmöhl genommen werden sollte; weil aber lezteres nicht allemal vorräthig ist, so hat man ein ähnliches Oehl zu substituiren gesucht. Man hat geglaubt, daß die ersten Knospen der Pappelweiden (Oculi s. gemmæ populi nigræ), welche bekanntermaßen ein angenehmes Oehl bey sich führen, das so gar etwas dem peruvianischen Balsame ähnliches hat, dessen Stelle vertreten könne, so wie auch anstatt der frischen Palmblätter die jungen Eichenblätter zu diesem Pflaster zu nehmen, erlaubet worden.

Einige suchen das Palmöhl durch eine Vermischung von Baumöhl, Wachs, Violenwurzel und Curcumämehl nachzukünsteln; welcher Betrug aber leicht zu entdecken ist, wenn man dergleichen Oehl an die freye Luft sezt, denn alsdann verändert das ächte seine goldgelbe und natürliche Farbe, welches man an dem nachgemachten und falschen nicht bemerkt. Mit der Zeit wird das ächte zwar auch weiß, es nimmt aber seine vorige Farbe wieder an, wenn man es an dem Feuer zergehen läßt, welches mit dem falschen nicht geschieht.

Vorzeiten verehrte man tapfern Helden und Siegesfürsten Palmenzweige, zum Zeichen ihres Sieges und Ueberwindung. Die triumphirenden Siegesfürsten zu Rom hatten auch Vestes palmatas, d. i. Kleider, worein goldene Palmzweige gewirkt waren. Den Märtyrern gab man Palmen in die Händen, als ein Zeichen ihrer Beständigkeit und Sieges. In der heiligen Schrift wird der Gerechte mit dem Palmbaume verglichen.

GE. CARSTEN BLOCH tentamen Φοινικολογιας sacræ, s. dissertatio emblematico-theologica de Palma. Hafn. 1768. 178. S.

Zu

Zu Rom pflegte man zum Neujahr Spathalion caryotarum, eine Palmscheide mit heraus hängenden Datteln, zu schenken; es war aber nur, wie aus dem Martialis (*) erhellet, ein Geschenk für die Armen.

Relation sur un Dattier, dans le jardin imperial d'été à Petersbourg, dont les feuilles sont en forme d'éventail, & qui porte des fruits, st. in der Gazette litter. de Berl. 1767. S. 356, f.

Sur les dattes, s. Almanach de Gotha, aus dem Jahre 1772, S. 154—156.

Vom Palmenbaum, s. Welfg. Jac. Dümlers Baum- und Lustgarten, Nürnb. 1664, 8. S. 382—404.

ENGELB. KAEMPFER amoenitatum exoticarum Fasciculus IV, continens relationes botanico-historicas de Palma dactylifera, in Perside crescente, st. n. 1 K. T. in Dessen Amoenitatt. exot. Lemgo. 1712, 4. S. 659—764.

FR. REDI notizie intorno alle palme. Fiorenz. 1666.

Descripcion y cultivo de la Palma, o Palmera donde se advierten algunas curiosidades dignas de saberse, di ANT. CAP de VILA. 1763.

Auszug aus des Hrn. Anton Cap de Vila an den Hrn. Präsid. v. Haller, in spanischer Sprache geschriebenen und eingeschickten Aufsatz von der Wartung des Palmbaums, und einigen Merkwürdigkeiten dabey, dessen Inhalt in der Versamml. der kön. Gesellsch. d. 10. Sept. 1763 von dem Herrn Prof. Kästner erzählt worden ist, st. im 119. St. der gött. Anz. v. gel. S. a. d. J. 1763, S. 961—966.

Observations sur le Palmier, & méthode de cultiver cet arbre, tirées d'un Momoire espagnol envoyé à Mr. le Baron *de Haller*, par Dom ANTONIO CAP de VILA, st. im Journ. encycloped. du 1. Avr. 1764, S. 128—131.

Extrait de la description & culture du Palmier, par Mr. ANT. CAP de VILA, st. im Journ. oecon. Dec. 1766. S. 566, f.

Jo. Cph. Volkamers Beschreibung des Datteltragenden Palmbaums, st. in Dessen Continuation der nürnberg. Hesperidum, Nürnb. 1714, fol. S. 222—226, n. 2 K. T.

Siehe auch Hermodattel.

Dattel-Kern, siehe oben, S. 753, f. 769, und 770, f.

Mit eben dieser Benennung beleget man auch einen Seidenwurm, der sich eingesponnen hat. Siehe Seidenwurm.

(*) Aurea porrigitur Jani caryota calendis:
Sed etamen hoc munus pauperis esse solet.
MARTIAL. Lib. XIII. Epigr. 27.

Dattel-Oehl, siehe oben, S. 766.

Dattel-Palme, siehe oben, S. 753.

Dattel-Pflaume, Fr. Prune datte; siehe unter Pflaume.

Dattel-Torte, siehe oben, S. 770.

Datum, L. Datum, Ital. Dato, Fr. Date, im gemeinen Leben, die Zeit und der Ort, wann und wo ein Brief oder eine andere schriftliche Urkunde, als: Obligationen, Dingungscontracte und Wechselbriefe, geschrieben und ausgestellet worden. Das Datum in einen Brief oder andere Schrift schreiben und anmerken, heißt datiren, Fr. dater; gleichwie, wenn man in eine Schrift ein früheres oder späteres Datum sezt, als da sie wirklich ausgestellt worden ist, solches antidatiren, und ein dergleichen Datum selbst Antedatum heißt. Im Oberdeutschen nennet man das Datum eines Briefes oder einer Schrift, die Gabe derselben. Man sagt auch, daß eine Obligation, Fracht- und anderer Brief, u. d. gl. z. B. in Berlin, Hamburg ꝛc. datirt sey, wenn sie in einer oder der andern der benannten Städte geschrieben und unterzeichnet worden sind.

Man pflegt den Tag und das Jahr gemeiniglich nur mit Ziffern auszudrücken. In Briefschaften und Urkunden von Wichtigkeit aber, und wo sehr vieles auf das Datum ankömmt, ist es nöthig, Jahr und Tag mit ordentlichen Buchstaben ganz auszuschreiben, weil die Ziffern leicht durch Hinzusezung einer Ziffer vermehret, oder durch Radiren vermindert, und überhaupt verfälschet werden können. Diese Veränderung und Verfälschung des Datum in Urkunden, welche der eine Theil dabey vornimmt, gehört, weil dem andern Theil ein großer Schade dadurch geschehen kann, unter die Arten eines strafbaren Falsi.

Es datiren die Kauf- und Handelsleute, auch Banquiers, nicht nur ihre Briefe, sondern auch die Memoriale, Rechnungen, und so gar auch die Artikel, welche sie in die Handelsbücher eintragen, es mögen selbige gleich unter die Einnahme oder Ausgabe, oder in Credit, oder unter die Contanten gestellet werden. Ueberhaupt ist in Ansehung der Commercien fast nichts von solcher Wichtigkeit, als das Datum, wie denn auch auker der Handlung bey Urkunden überhaupt das Datum ein wesentliches Stück ist. Und so ist insonderheit bey Wechselbriefen gleichfalls das Datum, wann und wo sie ausgestellet worden, eins der nöthigsten Stücke zu einem ordentlichen und gültigen Wechselbriefe. Es wird aber solches hiebey deswegen erfordert: 1) damit ein Girant, wenn ein solcher Wechselbrief mit Protest retourmirte, allenfalls sogleich an den Ausgeber gehen, und sich von demselben Satisfaction geben lassen könne. Und ob man schon dagegen einwenden möchte, daß diese Schwierigkeit alsdann gehoben werden könnte, wenn ein solcher Girant an seinen vorhergehenden Giranten, und dieser in der Ordnung weiter bis auf den ersten Giranten gienge, welcher dann schon wissen würde, wo derjenige auszufinden sey, der den Wechselbrief ausgestellet hat: so sind doch die Giranten bisweilen unterdessen in ihrem Credite dergestalt geändert, daß man sich oft genöthigt sieht, in der guten Hoffnung nach dem Trassenten zu fragen, um bey demselben bessern Trost zu finden. 2) Wofern ein Wechselbrief a dato ausgestellet werden sollen, und das Datum oben vergessen worden: so ist er in Ansehung des Acceptanten oder Trassaten null und nichtig, und kann von demselben ohne Präjudiz nicht acceptiret werden; bey welchen Umständen sich dann der Trassent immer auf einen Protest gefaßt halten kann. 3) Da auch in verschiedenen Handelsplätzen festgesetzt ist, daß der Remittent schuldig seyn solle, alle Primawechsel, welche auf Sicht oder à Uso lauten, zur Acceptation zu senden: so wird jedermann leicht begreifen können, was es dieserwegen, und alsdann für Schwierigkeit geben könnte, wenn das Datum, oder die Zeit, da der Wechsel ausgestellt worden, vergessen, mithin der Trassent nicht unwidersprechlich erweisen könnte, wenn er solche dem Remittenten zum Versenden eingehändiget habe.

Die Acceptation der Wechselbriefe betreffend: so sind zwar verschiedene Wechselordnungen, welche ohne Unterschied prätendiren, daß die Zeit der Acceptation dabey bemerket werde;

Allgem. preuß. Wechselrecht, Art. 22.
Breßlauer Wechselordnung, Art. 9.
Leipziger Wechselordnung, Art. 8.

Braunschw. Wechselordnung, Art. 19.
Nürnberg. Wechselordnung, Cap. 2, Art. 10.
Frankfurter Wechselordnung, Art. 7.
Danziger Wechselordnung, Art. 10.
Augspurger Wechselordnung, Cap. 1, §. 9.

und es hat solches auch unstreitig in Wechselbriefen, welche auf Sicht oder à Uso lauten, Statt, weil in dergleichen Wechselbriefen die Verfallzeit von dem Tage der Acceptation an gerechnet wird. Bey Wechselbriefen hingegen, welche à Dato lauten, wird in der Prari um deswillen selten das Datum, wenn die Acceptation geschehen ist, hinzu gesezet, weil die Verfallzeit eines solchen Wechsels nicht von dem Datum der Acceptation, sondern von dem Datum, wenn der Wechselbrief ausgestellet worden ist, gerechnet wird.

In eigenen, oder auf sich selbst gestellten Wechseln, ist es hauptsächlich deswegen nöthig, die Zeit, wenn solche ausgestellet worden, beyzufügen, damit theils um so besser beurtheilet werden könne, ob der Schuldner zu selbiger Zeit fähig gewesen sey, Wechsel auszustellen; theils auch, damit man, wenn die Zinsen bis zur Verfallzeit stipuliret worden, in Ausrechnung derselben einen gewissen Termin, von welchem an zu rechnen ist, haben könne.

Bey andern Obligationen hat das Datum auch seinen besondern Nutzen, immaßen z. B. bey einem Concurse oder Creditwesen die Gläubiger mehrentheils nach dem Datum rangiret, d. i. nach dem ihr mit dem Schuldner errichteter Contract, oder die von ihm an dieselben ausgestellte Schuldverschreibung eher oder später ausgefertiget und unterschrieben worden ist.

Datura, siehe Stech-Apfel.

Daube, Dämpfen des Fleisches; siehe oben, S. 638, f.

Daube, bey den Böttchern, und im gemeinen Leben, die Seitenbreter eines hölzernen Gefäßes. Ein Faß in Dauben schlagen, es zerschlagen. Siehe unter Böttcher, Th. VI, S. 85, f93.

In Niedersachsen lautet dieses Wort Deue, im Französ. Douve. Da die Dauben im Niederf. auch Stäbe, im Engl. Staves, im Schwed. und Isländ. Staf heißen, so scheint es, daß beyde Wörter bloß durch den Zischlaut von einander unterschieden sind. Siehe Stab, Stubbe, und Zuber.

Daube,

Daube, (Brust-) Brust-Daubel, s. Th. VII, S. 135.

Daucus, siehe Möhre.

Dauen. Unter diesem Worte, welches nur bey einigen Arten von Gärbern üblich ist, besonders bey solchen, welche Corduan bereiten, wird die ganze Zubereitung der gefärbten Leder verstanden.

Es heißt auch aufgelöset werden, und wird von dem Eise und gefrornen Körpern gebraucht. Siehe Thauen.

Daumen, Fr. Pouce, ist der vornehmste und stärkste Finger der menschlichen Hand. Die Griechen nannten ihn deswegen Αντίχειρ, d. i. die Gegenhand, und bey den Römern hieß er Pollex, d. i. der vielgeltende Finger. Fast alle Völker haben ihn besonders werth geachtet, und sich dessen zu verschiedenen Sinnbildern und Deutungen bedienet. Bey den Römern war das Drücken des Daumens ein Zeichen besonderer Gewogenheit; und wenn man einen sehr lobte, so pflegte man beyde Daumen in die Höhe zu heben. Hingegen war das Niederdrücken des Daumens ein Zeichen der Ungnade und Verwerfung.

Die alten deutschen Völker haben dem Daumen auch einen vorzüglichen Werth beygeleget. Man kann dieses aus den angelsächsischen Gesetzen, wo die Strafen auf abgeschnittene Finger gesetzt sind, abnehmen. Hier wird der Daumen zu 20 Schill., der Nagel des Daumens zu 3 Schill., hingegen der Zeigefinger nur zu 8, der Mittelfinger zu 4, der Goldfinger zu 6, und der kleine Finger zu 11 Schill. angeschlagen.

Die alten Deutschen nannten ihn Doum, Toym, Thuma, Duym oder Dum, welcher Name entweder von Döme, der Zwang, und doumen, constringere, oder von doen, d. i. thun, entstanden seyn mag. Die Niederdeutschen oder Holländer haben ihn noch in neuern Zeiten Wödenfinger oder Wönlett genennet. Allem Ansehen nach ist ihm dieser Name von dem Abgotte der alten Deutschen, dem Wodan, hey-

gelegt, von welchem auch noch jetzt bey den Holländern die Mittewoche Woensdag genennet wird. Die Ausleger der Alterthümer sind darin einig, daß dieser Wodan, der Merkur gewesen sey, welcher nach den Zeugnissen römischer Geschichtschreiber, in Deutschland stark verehret worden ist. Man hielt ihn für einen Gott des Krieges und Friedens, der Verträge und Bündnisse, der Handlung, des Spieles und der Räubereyen. Fast alles dieses schrieben auch die Römer ihrem Merkur zu; und es ist daher kein Wunder, daß sie ihn mit dem deutschen Wodan für einerley hielten. Der Daumen ist also wahrscheinlicher Weise dem deutschen Merkur oder Wodan gewidmet gewesen, so wie bey andern heidnischen Völkern die Finger überhaupt der Minerva zugeeignet waren.

Noch deutlicher läßt sich dieses aus dem symbolischen Gebrauche des Daumens bey unsern Vorfahren abnehmen. Wodan war ein Gott des Friedens und der Bündnisse. Wenn also die Deutschen einen Vertrag, Handel oder Bündniß schliessen wollten: so bedienten sie sich dabey des dem Wodan zugeeigneten Daumens. Richer erzählt mit vieler Wahrscheinlichkeit, daß beyde Contrahenten die Gewohnheit gehabt, in solchem Falle die Daumen gegen einander zu halten, und dabey Dopp zu sagen. Das Wort dopp oder topp ist noch heut zu Tage bey Wetten und Gelübden in Niedersachsen üblich, und ist entweder aus Dum op, d. i. den Daumen in die Höhe, oder aus to Hop, d. i. zusammen, erwachsen. Die Redensart topp holden, heißt bey uns so viel als sein Gelübde erfüllen, sein Versprechen halten. Wenn die alten Deutschen einen Vertrag und Handel schlossen, so nenneten sie solches wöden, wedden oder wetten, vermuthlich von dem Wodan und dem ihm geweihten Wödenfinger oder Daumen. Das Verlöbniß zwischen Braut und Bräutigam hieß sonderlich bey den Angelsachsen Wedde; daher noch heut zu Tage bey den Engländern Wedding, die Hochzeit, und to wed heurathen bedeutet. Die Beweddung oder Verlöbniß geschah also, daß die sich verlobenden Personen einen Ring in der so genannten Wödespanne, d. i. zwischen dem Daumen und Zeigefinger der rechten Hand, in die Höhe gegen einander hielten, wie solches auf einigen alten Denkmälern zu sehen ist.

Das Bretspiel sowohl als die Rennspiele, waren bey den alten deutschen Sachsen von Wichtigkeit. Sie enthielten eine Art des Vertrages und der Wedden, wel-

welche die deutsche Treue unverbrüchlich erfüllt wissen wollte. Wenn man nun annimmt, daß der Wodan, so wie der römische Merkur, auch für einen Gott des Spieles geachtet sey, wobey der ihm zugeeignete Daumen vorzüglich gebraucht ward: so lassen sich daraus unterschiedliche mit dem Daumen vorgenommene abergläubige Thorheiten erklären. Man sagt noch heut zu Tage von einem der glücklich ist, daß ihm das Spiel auf dem Daumen laufe. Leichtgläubige Chiromantisten halten weiße Blumen auf dem Nagel des Daumens, und einen auf der Haut desselben befindlichen Wirbel, für ein Zeichen des Glückes im Spiel. In verschiedenen Raritätencabinetten findet man alte in Gold und Silber gefaßte Daumen, welche vormals, ohne Zweifel gewinnsüchtige Spieler bey sich getragen, und dadurch sich ein besonderes Glück versprochen haben.

Der Handel und Wandel gehörte mit in die Expedition des römischen Merkurs, und also auch wahrscheinlich des deutschen Wodans. Der dabey vorfallende Vertrag, die Berechnung und Auszahlung des Geldes, waren vornämlich Beschäftigungen des Daumens. Bey den Holländern heißt noch jezt: iets op zyn Duimcken Veeten te verhaalen, so viel als etwas genau berechnen und umständlich (en detail) erzählen können. Im Westphälischen pflegt man von einem Reichen zu sagen, daß er was für den Daumen zu schieben habe. Wenn ein Krüger viel Gäste hat, so giebt man ihm Schuld, daß er einen Diebsdaumen im Hause haben müßte.

Aus dem abergläubigen Vertrauen, welches die Unwissenheit in den Daumen eines Gehenkten sezt, dem man eine große Kraft Glück zu bringen zuschreibt, ist auch vermuthlich die figürliche Art zu reden des großen Haufens entstanden: einem den Daumen halten, ihm mit Rath und That beystehen.

JO PRÆTORII philologemata abstrusa de pollice, in quibus singularia animadversa vom Diebsdaumen, & manu, it. de patibulo &c. Lipsi. 1677, 4.

Verschiedene Denkmäler mittlerer Zeiten zeugen, daß der deutsche Adel den großen Siegelring auf dem Daumen getragen habe, worin ihm in spätern Zeiten die graduirten Personen oder Doctores nachgefolgt sind. Die Ursachen dessen war ohne Zweifel, weil man den Daumen für ein Sinnbild der Treue und Redlichkeit erkannte, und durch die Siegel die Gewißheit der Sachen aufrichtig bezeuget werden sollte. Eben deswegen hat man auch zuweilen die Urkunden statt des Siegels nur mit seinem Daumzeichen bedrücket.

Weil die Siegel in den ältesten Zeiten nicht wohl geschnitten oder gegraben werden konnten: so drückte man etwa ein willkürliches Zeichen in eine Masse von Mehl, Honig und Wachs, in der Rückseite aber mußte der Schuldner bey schriftlichen Versicherungen seinen Daumen eindrücken, damit er solchen, wenn es zur Klage käme, wiederum einpassen und recognosciren könnte und müßte. Welches auch zu dem Namen Handfeste und Daumenfeste Gelegenheit gegeben haben mag.

Endlich ward das Daumensiegel nur im Falle der Noth, wenn man sein Siegel nicht hatte, gebraucht. Es war auch in der That die beste Art nicht. Denn, obwohl der Siegler selbst seinen Daumen leicht recognosciren konnte: so war es doch, im Fall die Zeugen verstorben waren, für einen Dritten, der solche Daummasse nicht hatte, eine mißliche Sache. In den neuern Zeiten, da man über das hängende Siegel seinen Namen eigenhändig zu schreiben pflegte, hatte es weniger damit zu bedeuten. Uebrigens waren, wie aus einigen Kaufbriefen erhellet, die Daumensiegel noch im vorigen Jahrhunderte gebräuchlich.

Sonst hat man auch, nachdem die christliche Religion eingeführt ist, angefangen, die gelehrten Eide vor Gericht mit aufgehobenen Daumen, Zeige- und Mittelfinger abzulegen, um dadurch sich der Gegenwart der drey Personen des göttlichen Wesens zu erinnern. Die Strafe des Meineides in den deutschen

Reichs-

Reichsgesetzen ist indessen nur auf die Abhauung der Vordergelenke des Zeige- und Mittelfingers gerichtet, welches vermuthlich aus Hochachtung für den Daumen, dessen Hülfe die menschliche Nothdurft am wenigsten entbehren kann, und der an sich nur aus zwey Gelenken besteht, geschehen seyn mag.

R. Abhandlung von der Deutung des Daumens, sonderlich bey den Deutschen, s. im 46. St. der hannov. gel. Anz. vom J. 1752.

Es giebt eine gewisse Ungestalt des Daumens, da nämlich derselbe rückwärts gebogen ist, wie die Stützen oben an den Feuerpfannen, welche die Schüsseln zu halten dienen. Diese Zurückbeugung kömmt gemeiniglich von einer angewöhnten Bemühung her, welche man diesen Finger thun läßt, um etwas, welches widersteht, zu stoßen, z. B. eine große Nähnadel. Dieses ist die Ursache, daß die Schneider gemeiniglich dergleichen gebogene Daumen haben, welche man daher auch Schneiderdaumen zu nennen pflegt. Kinder machen sich manchmal eine Lust, einander den Daumen auf diese Art rückwärts zu beugen, und dasjenige, welches es eine gewisse Zeit am geduldigsten aushält, trägt den Preis davon. Dieses kleine Spiel machet endlich, durch öfteres Wiederhohlen, den Daumen ganz und gar Bogenkrumm; und wenn man einer solchen Ungestalt nicht bald abhilft, so würde man den Finger viel eher zerbrechen, als ihn nachher gerade machen. In solchem Falle muß man den Daumen des Kindes zwischen zwo Schienen von weißem Blech, mit Leinwand überzogen, legen, welche vermittelst einer Schnur, die man mehr oder weniger fest um diese zwo Schienen bindet, den Finger in gerader Linie halten, oder vielmehr das Ende derselben gegen die innere Hand neigen werden. Die Schiene, welche über den Nagel geht, muß ein wenig einwärts gebogen seyn, um den Obertheil des Daumens gegen die innere Hand

zurück

zurück zu stoßen. Die jener entgegen gestellte Schiene aber, nämlich die an der Fläche des Daumens, darf nur bis zum Gelenke reichen, um dem Finger die freye Bewegung zu lassen, und ihm zu erlauben, wieder einwärts zu kommen.

Daumen, ist auch der zwölfte Theil eines Werkschuhes, oder Fußes, den man einen Zoll nennet; die Breite eines Daumens. Sechs Daumen, d. i. sechs Zoll. Daher brauchen auch die Handwerksleute den Daumen zum messen, oder etwas ungefähr zu überschlagen, wenn sie eben keinen Zirkel und Lineal zur Hand haben.

In den Wassermühlen werden die Hebearme, welche die Stampfen, Hämmer oder andere Körper aufheben, auch Daumen, und die Welle, woran sie befestigt sind, die Daumenwelle genannt; s. Däumling; entweder wegen einiger Aehnlichkeit mit dem Daumen an der Hand, oder auch als ein Ueberbleibsel der ersten eigentlichen Bedeutung dieses Wortes.

Daumen, (Diebs-) siehe oben, S. 779.

Daumen, (Schneider-) siehe oben, S. 781.

Daumen-Drücker, Fr. Clinche, an den Klinken ein breites, rundliches Stück Eisen, worauf man mit dem Daumen drücket, wenn man die Klinke aufheben will.

An dem seidenen Strumpfwirkerstuhle nennet man Daumendrücker zwo elastische Federn, welche von der inwendigen Seite einen gebogenen Haken haben. Ihre Beschreibung und Abbildung findet man in Jacobsons Schauplatz der Manufacturen, Band IV, S. 519.

Daumen-Eisen, 1. Bey den Drathziehern ein Eisen, welches den ganzen Daumen bis an die Hand bedecket, damit sie bey dem Zuschlagen der Löcher in den Zugeisen den Daumen nicht verletzen.

2. Bey den Goldschmieden, ein Amboß; siehe im Art. Kaffee-Kanne.

Daumen-Leder, Daumen-Ring, ein Ring von starkem Leder, den die Schuster an dem Daumen der rechten Hand haben, den Drath beym Zuziehen um denselben zu schlingen.

Siehe auch Hand-Leder der Schuster.

Daumen-Siegel, siehe oben, S. 780.

Daumen-Welle, siehe oben, S. 782.

Daune, Dune, Flaumfeder; s. Th. XII, S. 372.

Dauphin, siehe Delphin.

Dauphine, eine Art Birnen; siehe Th. V, S. 461.

Dauphine, eine Art Pflaumen; siehe unter Pflaume.

Dauphine, ein sehr leichter wollener Zeug, oder eine Art schlechten und ungekreuzten Droguets ganz von Wolle, die mit verschiedenen Farben schwach gesprenkelt, und auf einem Stuhle mit zween Tritten, wie die Camelote, Etamine, und andere dergleichen Zeuge, welche nicht übers Kreuz gewebt sind, gewirket wird. Die Dauphines werden sonderlich zu Rheims in Champagne, und zwar aus solcher Wolle gemacht, die erst, ehe sie gestrichen, gesponnen und auf dem Weberstuhle gearbeitet wird, auf verschiedene Art gefärbt und unter einander gemengt worden, wodurch sie ein jaspißmäßiges Ansehen bekömmt. Ihre Breite ist $\frac{1}{2}$ Elle, und die Stücke halten mehrentheils 35 bis 45 Ellen, Pariser Maßes. Man verbrauchet sie meistens zu Sommerkleidern für Mannspersonen, und zu Winterkleidern für das Frauenzimmer.

Man verfertiget auch eine gleichmäßige Art von Zeugen zu Amiens in der Picardie, die ebenfalls Dauphines genennet werden; und sollen dieselben, nach dem Reglement von 1666, die dasige Zeugweberzunft betreffend, $1\frac{1}{2}$ Fuß und 1 Zoll breit, und, wenn sie von dem Stuhle k. men, 23 Ellen lang seyn, damit sie, nach ihrer völligen Zurichtung, noch $20\frac{1}{4}$, oder $20\frac{1}{2}$, aber nicht unter $20\frac{1}{4}$ Ellen, nach dem französischen Maße, in der Länge haben mögen.

Dauphi-

Dauphine, (Zuckerbrod à la) siehe unter Zuckerbrod.

Dauphinische Suppe, ein gutes Nahrungsmittel für Arme; siehe unter Suppe.

Daurant, Dorant, Drant; siehe Anthirrhinum.

Davids-Gerste, Davids-Korn, eine Art vierzeiliger nackter Gerste, welche auch Himmels-Korn und ägyptisches Korn genannt, und häufig in Norwegen gebauet wird. Siehe Gerste, No. 5.

Davids-Harfe, siehe unter Harfe.

Davier, siehe Hund bey den Böttchern. Schrauben-Zwinge bey den Tischlern.

Ende des achten Theiles.

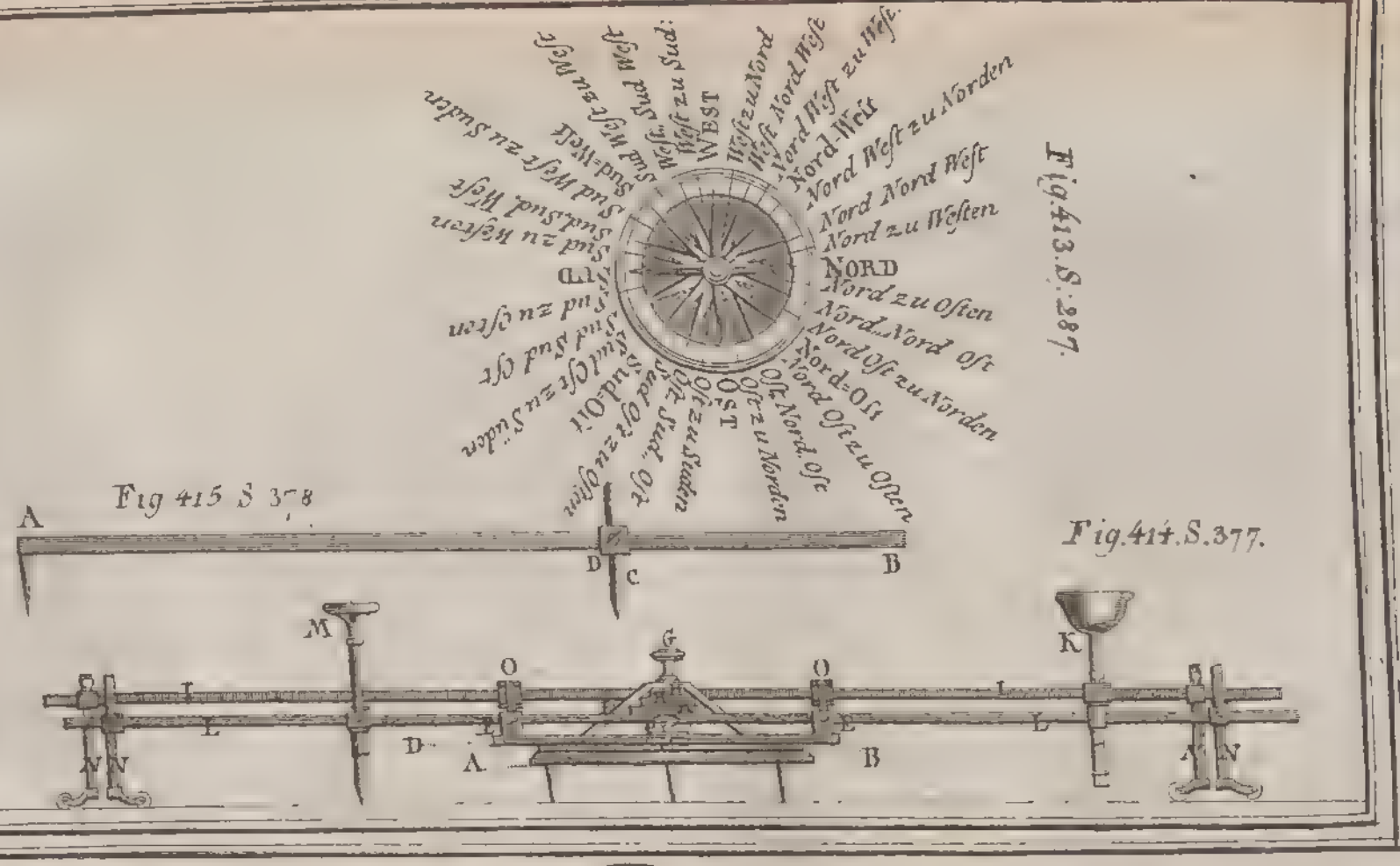

WEST
Westzu Nord
West Nord West
Nord West zu West
Nord-West
Nord West zu Norden
Nord Nord West
Nord zu Westen
NORD
Nord zu Osten
Nord Nord ost
Nord Ost zu Norden
Nord-Ost
Nord Ost zu Osten
Ost Nord ost
Ost zu Norden
OST
Ost zu Süden
Ost Süd ost
Süd Ost zu Ost
Süd-Ost
Süd Ost zu Süden
Süd Süd ost
Süd zu Osten
SÜD
Süd zu Westen
Süd Süd West
Süd West zu Süden
Süd-West
Süd West zu West
West Süd West
West zu Süd
Fig 415 S 378
Fig.413.S.287.
Fig.414.S.377.
A
B
C
D
M
K
N
O
L

Fig 416 S 517.

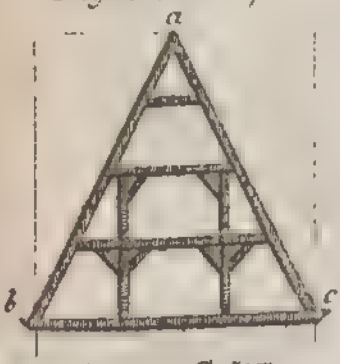


Fig. 417. S. 517.

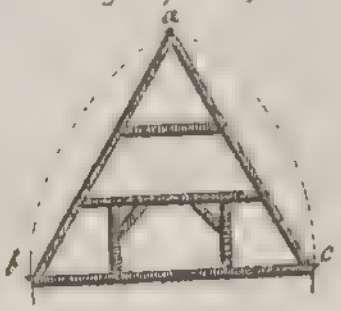


Fig. 418. S. 517.

Fig. 419 S 518.

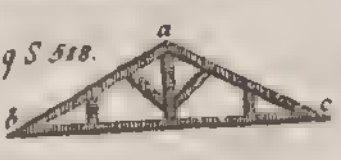


Fig 420 S 518

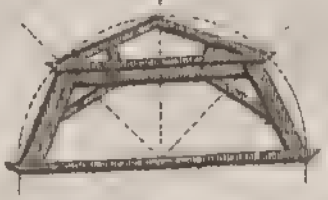


Fig. 421 S. 519.

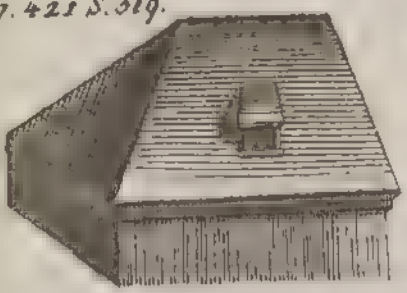


Fig. 423. S 520.

Fig. 424. S. 520.

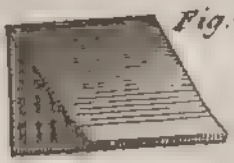


Fig. 422. S. 519.

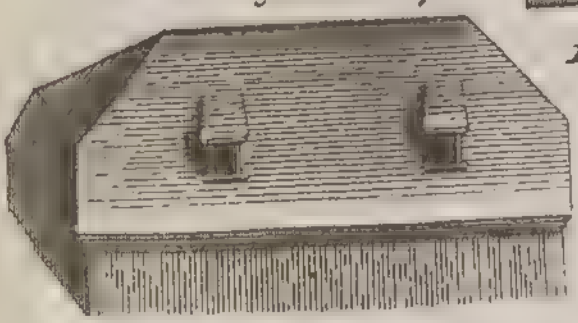


Fig. 425 S. 520

Fig 426 S 521

Fig. 427 S. 522.

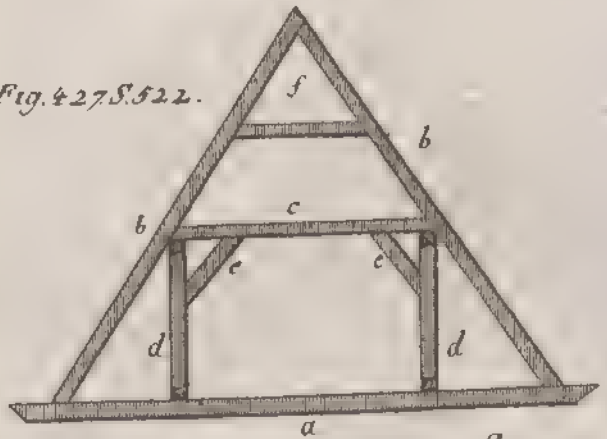


Fig 428
S 523

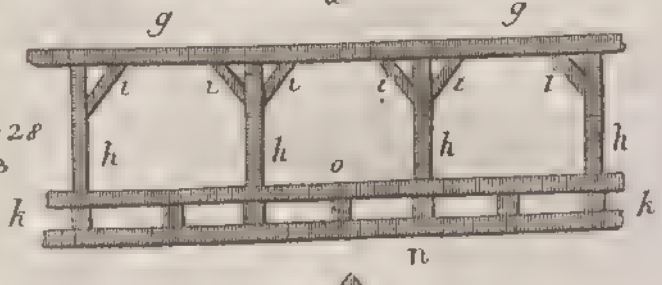


Fig. 429 S 524

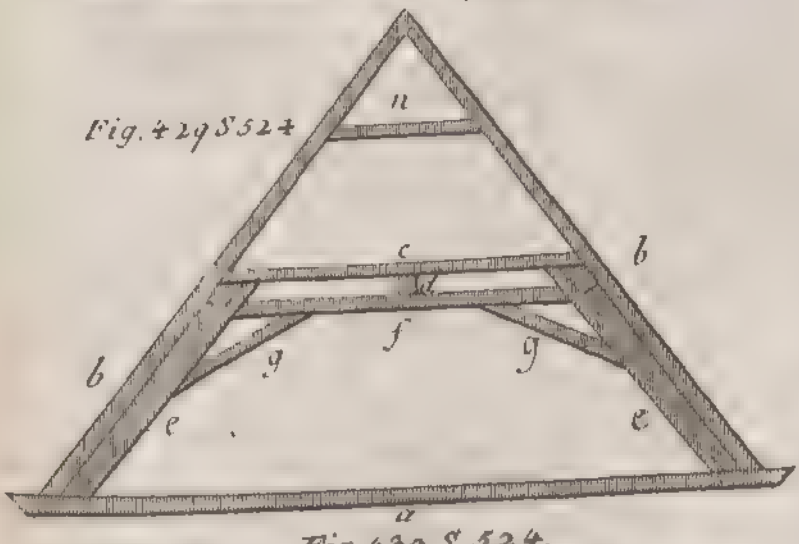
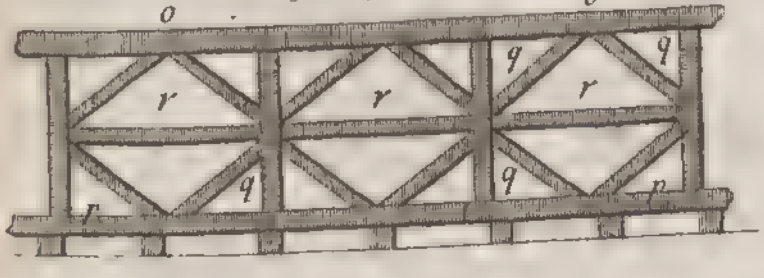


Fig. 430. S. 524.



Sec. Enc. VIII. Th.

Fig +31 S 531

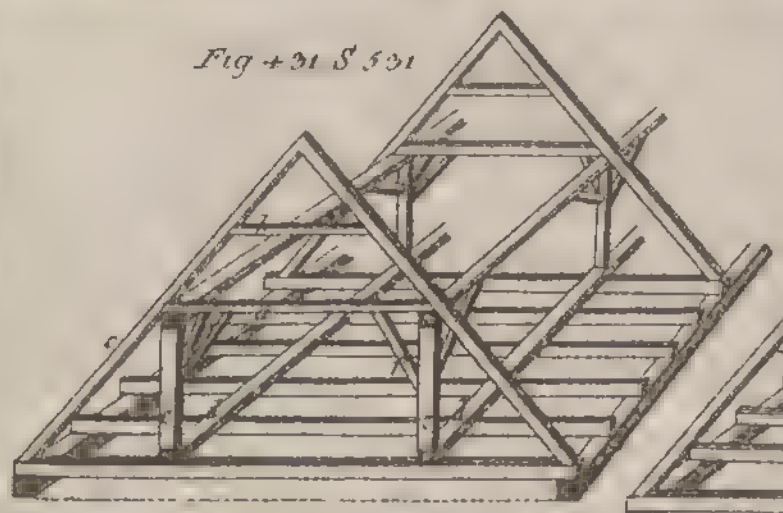


Fig +32 S 531

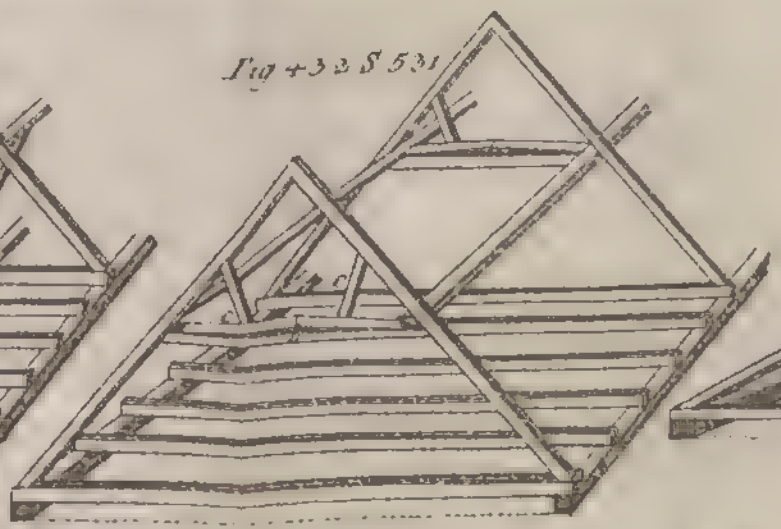


Fig +33 S 534.

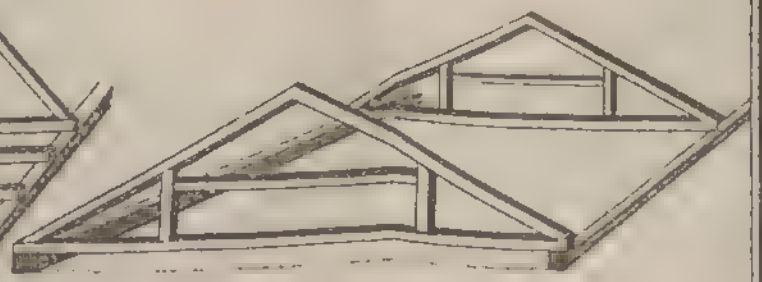


Fig +36 S 534.

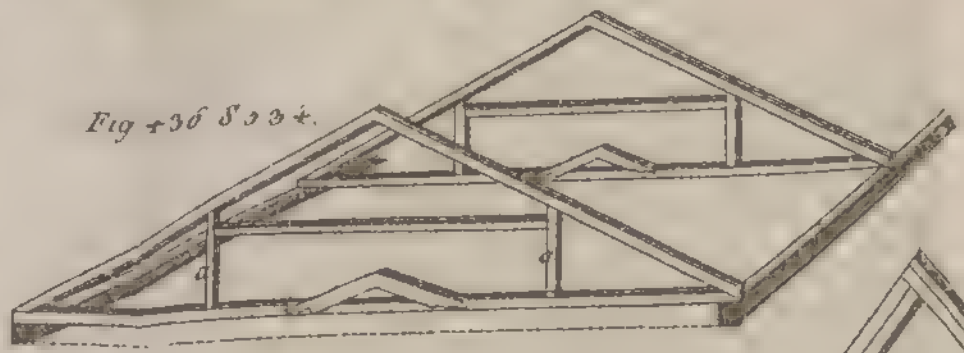


Fig. +35 S. 532

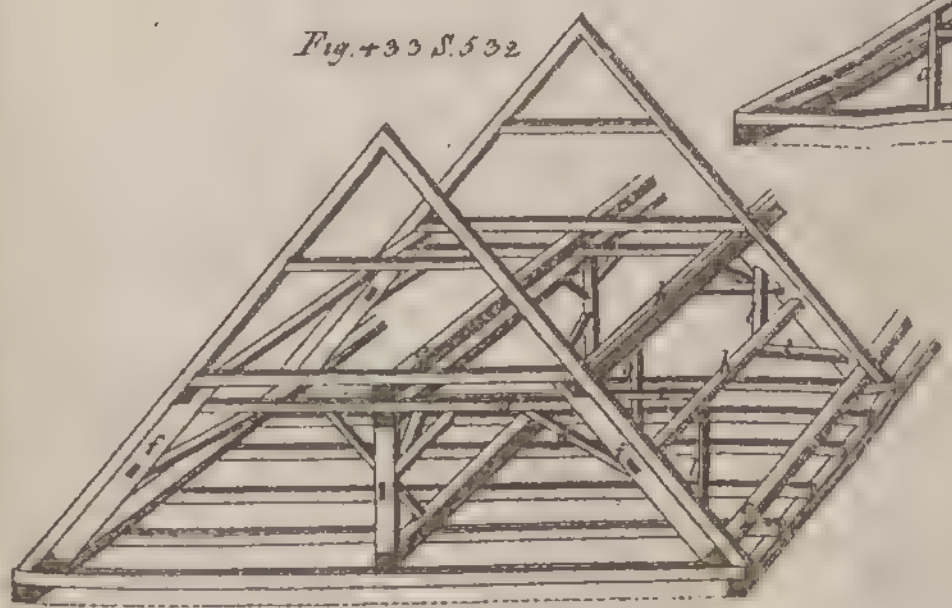


Fig +34 S 532

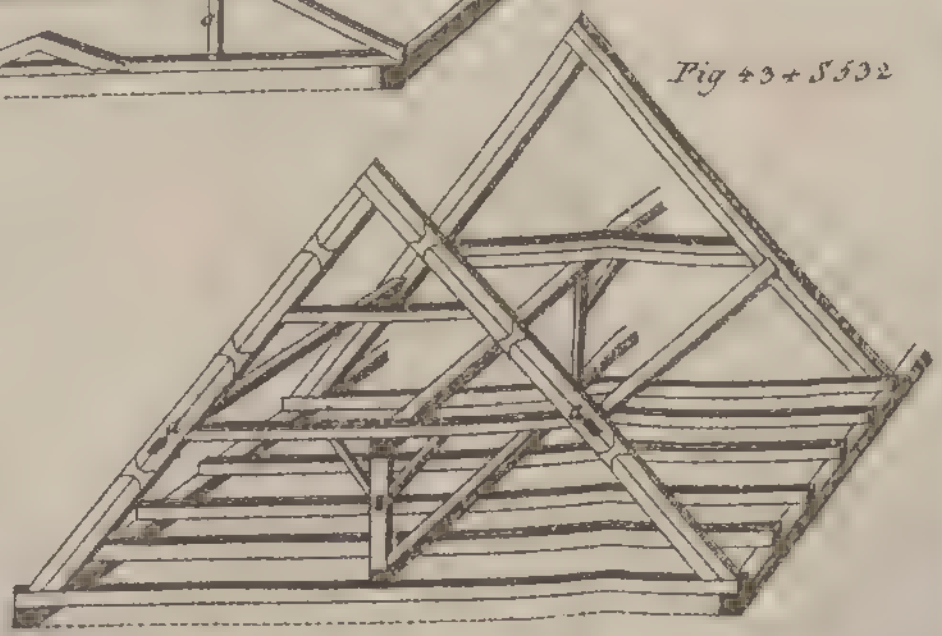


Fig 439 S 551

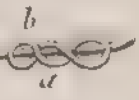


Fig. 440. S. 552.

Fig. 442. S. 582.

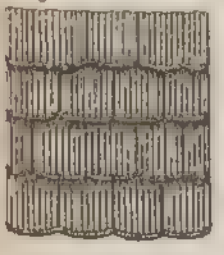


Fig. 443. S. 584.

Fig 444 S 585.

Fig 441 S. 571.

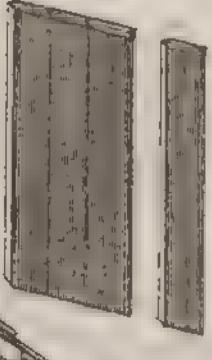


Fig. 445. S. 584

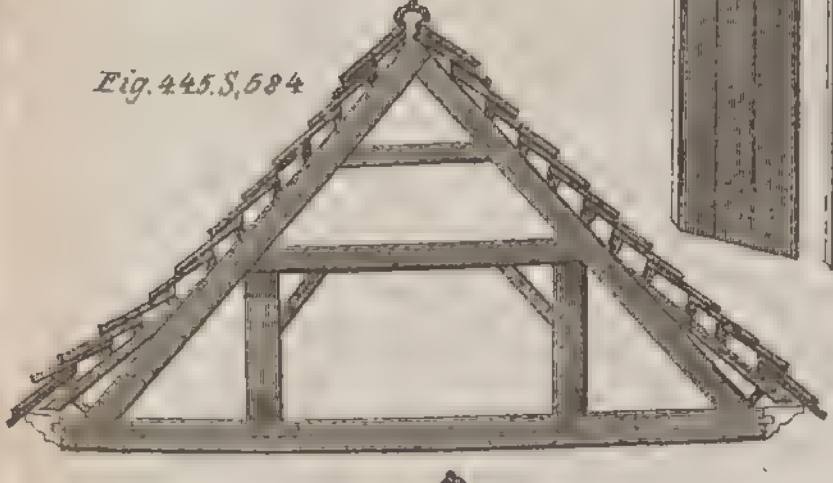


Fig. 446. S. 584.

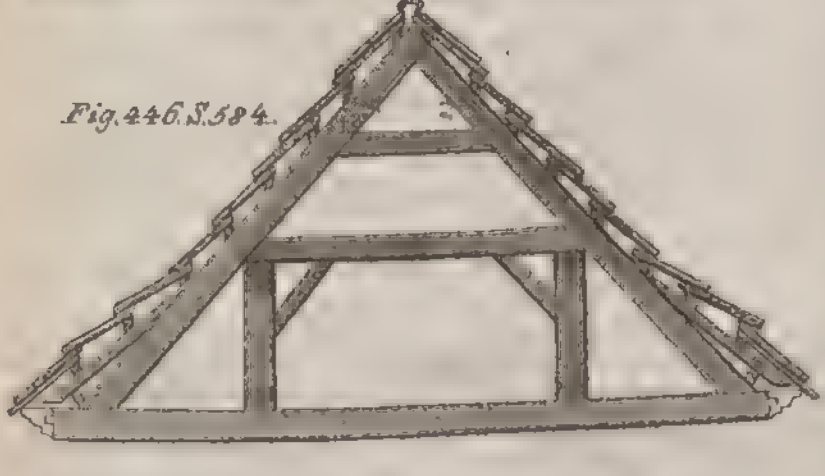


Fig. 449. S. 588.

Fig. 448 S. 587

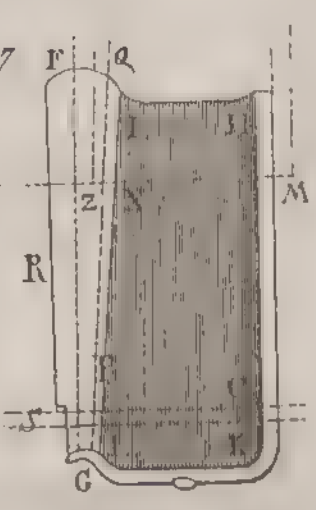


Fig. 447 S. 587.

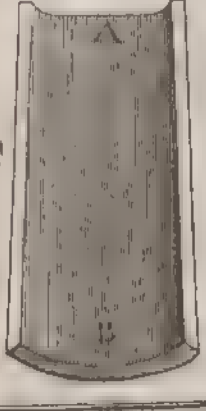


Fig 450 S. 589

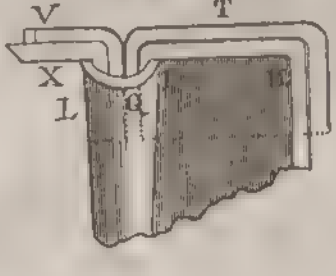


Fig 451 S. 630.

Oec. Eno. VIII. Th.

Fig. 452. S. 672.

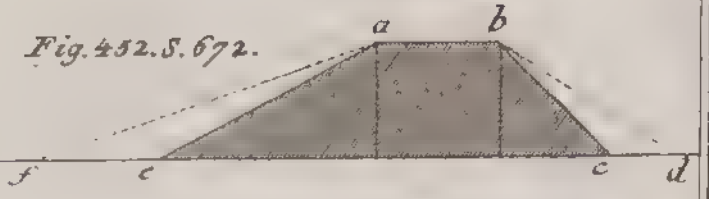


Fig. 453. S. 678.

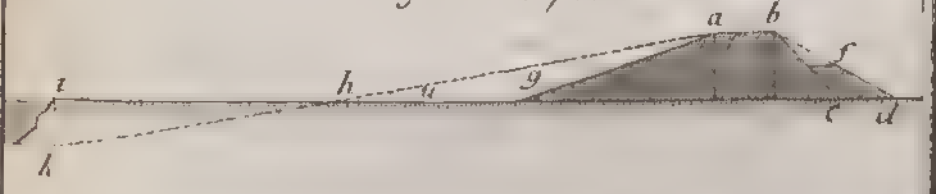


Fig. 454. S. 691.

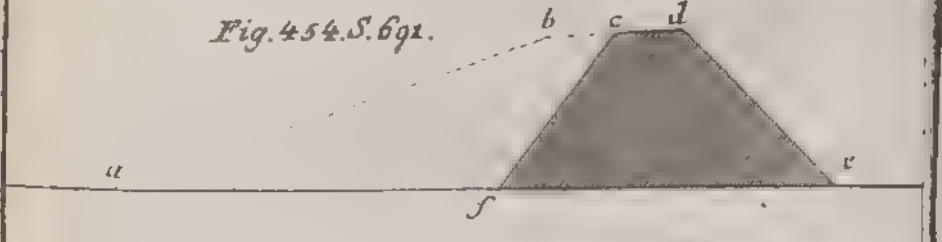
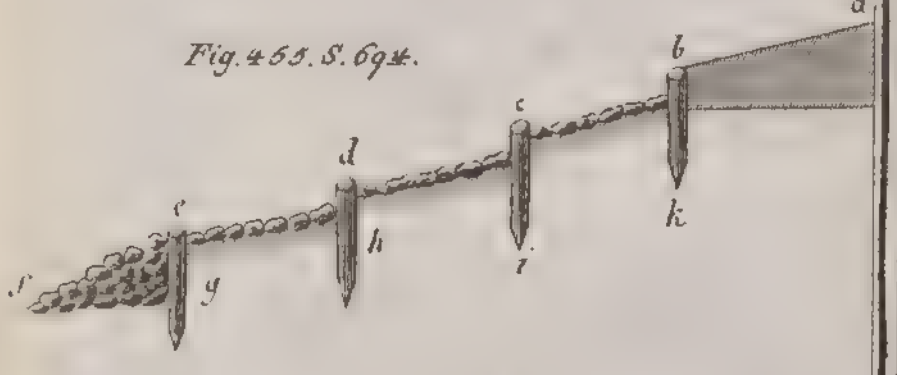


Fig. 455. S. 694.



Oec. Enc. VIII. Th.

Fig 456 S 696

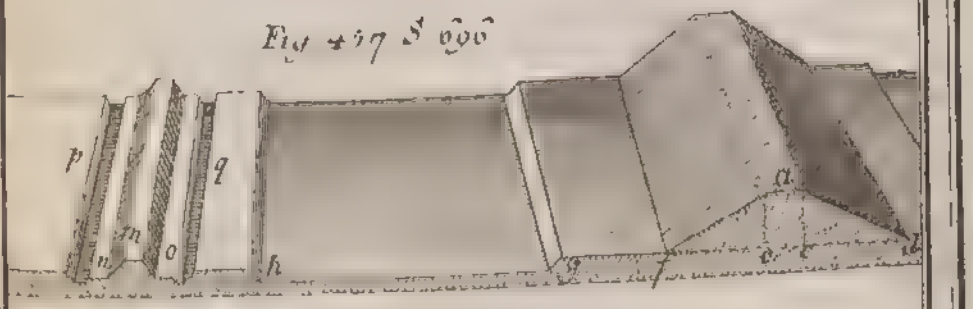



Fig 457 S 696